CERCLE D'ÉTUDES HISTORIQUES
DE LA SOCIÉTÉ JURASSIENNE D'ÉMULATION

LETTRE D'INFORMATION

Numéro 34 - Février 2005

Editorial

Multiples sont les manières d'aborder les pratiques alimentaires. Sous l'angle de l'histoire de la vie matérielle, elles ont inspiré de nombreux historiens, disciples de l'Ecole des Annales, qui ont multiplié les travaux sur l'alimentation ou le ravitaillement d'un milieu, d'une ville ou d'un pays. Dans une perspective psychosociale et culturelle, elles ont conduit à des études sur l'évolution du goût, les manières de manger ou l'art de la table. Le domaine alimentaire est devenu aussi un pôle important de recherche en ethnologie et en anthropologie, car il constitue un poste d'observation privilégié sur la structure et la mentalité d'une société, sur ses croyances médicales et religieuses, ses conceptions de l'univers, etc.

Les recherches se heurtent toutefois au problème des sources. La plupart des documents sur lesquels s'appuient les historiens sont des livres de comptes, des inventaires de ménage, des recueils de recettes ou des traités culinaires. Or, ces sources sont rares. De plus, elles sont souvent insuffisantes pour reconstituer un espace ou une expérience alimentaires. Ainsi, les comptes d'un particulier n'éclairent pas toutes les facettes de l'alimentation d'un ménage. Car ils ne signalent que des produits achetés et non consommés. Les livres de cuisine et les recueils de recettes domestiques ne permettent qu'une approche théorique : leur discours est souvent très éloigné des pratiques quotidiennes. De plus, il correspond le plus souvent aux classes privilégiées. Pour compléter des données trop souvent abstraites et les confronter au monde du vécu, les historiens peuvent recourir aux écrits personnels - journaux, livres de raison, mémoires, correspondance, etc. - qui contiennent parfois des notations alimentaires. Malheureusement, ces témoignages sont rares et se rapportent le plus souvent à des événements exceptionnels qui n'ont pas valeur d'exemple. La rareté et l'insuffisance des sources sont donc le pain quotidien de l'historien qui mène des recherches dans le domaine alimentaire. On comprend dès lors l'importance que revêt la découverte d'un document inédit pouvant renouveler nos connaissances en la matière.

Consacrées à l'histoire alimentaire jurassienne du Moyen Age au XX^{e} siècle, les études rassemblées dans cette *Lettre* méritent une attention toute particulière, car elles s'appuient sur des sources peu connues, voire inédites.

Pour tenter de restituer l'environnement alimentaire des hôtes et des sujets du château du Birseck, aux XV^{e} et XVI^{e} siècles, **Dorothee Rippmann** a dépouillé avec soin les précieux comptes du Birseck tenus par le bailli de la seigneurie à l'intention de l'évêque.

Jean-Claude Rebetez, qui a eu la chance de mettre la main sur un recueil de recettes, rédigé par une bourgeoise de Porrentruy au tournant du XVI^{e} siècle, s'est donné pour tâche de décrypter les trente et une préparations culinaires de ce manuscrit qui présente un intérêt exceptionnel pour l'histoire de l'art culinaire. Dans nos régions, sous l'Ancien Régime, ce

type de documents est rarissime : la plupart de ceux que nous avons conservés ne remontent qu'au XVIII[e] siècle. Comme tous les livres de recettes, celui-ci fait la part belle aux préparations réservées à la table dominicale ou aux jours de fête : il propose ainsi plusieurs recettes de gelées et confitures, friandises servies alors comme entremets ou dessert.

Alain Cortat nous livre en primeur quelques pages des « mémoires » du curé François-Ferdinand Koetschet, rédigés en 1822, qui recèlent des observations intéressantes concernant la vie quotidienne des habitants de Porrentruy à la fin du XVIII[e] siècle et en particulier sur leurs conditions alimentaires.

Conjuguant l'exploitation des sources officielles liées à l'activité économique (journal officiel, registre du commerce, etc.) à celle des - rares - archives d'entreprises (rapports du Conseil d'administration, livres des bilans), **François Kohler** évoque l'âge d'or de l'industrie brassicole jurassienne (1870-1922), qu'il replace dans un contexte plus large d'essor de cette activité sur le plan national. L'auteur va au-delà de l'approche descriptive qu'il se propose, s'intéressant aux raisons qui expliquent les fluctuations de l'industrie de la bière dans le Jura, jusqu'à sa disparition après la première Guerre mondiale.

Enfin, dans sa contribution consacrée aux pratiques alimentaires du monde ouvrier dans la première moitié du XX[e] siècle, **Laurence Marti** exploite des archives orales. Fine et pertinente, son analyse montre comment les pratiques alimentaires ont été influencées par l'organisation du travail en fabrique.

Chacune de ces études apporte une pièce au grand puzzle alimentaire du Jura. Les résultats de certaines d'entre elles sont toutefois provisoires car les sources sur lesquelles elles se fondent n'ont pas encore été totalement exploitées. Actuellement Jean-Claude Rebetez n'a transcrit que quatre recettes sur les trente et une que compte le recueil de Suzanne Hendel, la bourgeoise de Porrentruy. Ces préparations permettent déjà de se faire une idée de la gastronomie de l'élite bruntrutaine du XVI[e] siècle, qui s'inscrit dans la sensibilité alimentaire européenne de l'époque, portée sur les épices et les sauces acides. Ce maigre échantillon est toutefois insuffisant pour préciser l'art culinaire de cette maîtresse de maison. Aussi attendons-nous avec impatience la transcription des autres recettes.

Si l'on excepte Laurence Marti, les auteurs, dans leurs travaux, se sont contentés d'interroger leurs sources sans les confronter avec d'autres, similaires ou complémentaires. Ils n'ont pas comparé leurs résultats avec ceux obtenus dans les régions limitrophes. Cette démarche permettrait de relever des analogies et des différences qui contribueraient à préciser les traits du mangeur jurassien, à mieux situer son environnement alimentaire et les formes de son appétit par rapport à ceux de ses voisins français, bâlois ou neuchâtelois.

Les études de Jaqueline Lozeron et d'Arthur Piaget sur la table des comtes de Neuchâtel au XV[e] siècle pourraient donner ainsi d'utiles éléments de comparaison pour les recherches de Dorothee Rippmann. Riches d'informations sur le quotidien alimentaire des Neuchâtelois du Haut Jura, à la fin du XVIII[e] siècle, les *Descriptions topographiques et économiques* des *juridictions de la principauté de Neuchâtel*, publiées par la Société d'émulation patriotique, au début du XIX[e] siècle, permettraient d'apprécier les observations du curé Koetschet, etc.

Le contenu de cette lettre me réjouit car il apporte une nouvelle pierre à la recherche dans un domaine encore trop négligé dans nos régions. Puisse l'initiative du Cercle d'études historiques susciter l'intérêt d'autres historiens jurassiens mais aussi d'autres cantons sur ces « détails » qui ont leur importance pour la compréhension du passé de nos sociétés.

Michel SCHLUP

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

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), Muttenz (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). 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'Arlesheim[2]. 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 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 unschlitkertzen, 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 du pain blanc de froment chez le boulanger, probablement à Dornach ou à Oberwil.

---

[1] Archives de l'ancien Evêché de Bâle (AAEB), *Comptes du Birseck*. Les premiers comptes datent des années 1429, 1431, 1439. Dès 1440, ils sont conservés 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 créditeurs 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 bâton en bois*. Un grand setier contenait 36.3 litres (Weissen, LIV).

[4] *Mardi après le jour de la sainte NN, Monseigneur est venu au château du 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.*

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 a achetées 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 et 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 bailliage 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 (en ce qui concerne la quantité, non les ingrédients) que les corvéables. Pour ces derniers, la seule rémunération 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*).

"Chaudron en cuivre. Château de Frohburg (SO), vers 1200"

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 travaillant à 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 deux à trois 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 litres) 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 litres), 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 était 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'Eglise 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 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 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).

[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.*

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 panais[6], 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 (*confect*) et diverses choses

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.

[6] Le panais - dans nos sources *basteneyger* - est une plante herbacée, de la famille des ombellifères, dont la racine blanche, odorante et charnue, est comestible. Appelé parfois - abusivement - carotte sauvage en français, il était fréquemment utilisé dans la cuisine médiévale.

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

A la fortune du pot. Menu fantaisiste sur la base de recettes d'une bourgeoise de Porrentruy de la fin du XVI^e siècle

Les bourgeois ont la tête près du bonnet et c'est ce qui nous vaut la préservation d'une trentaine de recettes de cuisine rédigées par Suzanne Hendel, habitante de Porrentruy dans la deuxième moitié du XVI^e et au début du XVII^e siècle. En effet, ces textes ne sont parvenus jusqu'à nous que parce qu'ils se trouvaient dans un sorte de petit livre de raison où Suzanne Hendel avait aussi copié certains inventaires de biens, en particulier ceux constituant son trousseau ou issus de ses héritages[1]. Ce sont bien sûr ces inventaires qui ont été jugés dignes d'êtres conservés et, par la même occasion, les recettes de cuisine de Suzanne Hendel ont été sauvées de l'oubli ; à notre connaissance, il s'agit des plus anciennes recettes connues pour l'actuel Jura et Jura bernois.

Suzanne Hendel

Suzanne Hendel appartient à la meilleure société de Porrentruy. Une recherche sommaire nous apprend les faits suivants[2] : elle est un des trois enfants du premier lit de l'ancien maître-bourgeois Henri Hendel, dont elle hérite le 29 novembre 1588. Son premier mari, Jean Camus, est lui-même fils de Guillaume Camus et de la noble Antoinette Deschamps, ainsi que petit-fils d'Henri Camus, ancien maître-bourgeois décédé en 1551; Jean Camus était veuf de Françoise Mellifer, fille du noble Turs Mellifer ; Jean Camus décède en 1594. Suzanne Hendel se remarie en 1599, avec Jean Bichin, fils de feu noble Gaspard Bichin d'Héricourt. Elle n'a pas eu d'enfants.

[1] Archives de l'ancien Evêché de Bâle (Porrentruy), B 117 - 118 / 8.
[2] B 117 - 118 / 7 et 9, passim ; nous n'avons pas eu le temps de compléter cette recherche.

Le manuscrit

Ce livre de petit format est relié avec un manuscrit du XV^e siècle et comporte 150 folios, dont beaucoup sont restés blancs. Seuls les 113 premiers sont foliotés. L'inscription de la page de garde est en allemand[3], le reste du texte en français. Le contenu du livre est le suivant : 34 recettes diverses (dont sept recettes médicinales, y compris une consacrée à la fabrication d'un parfum), fol. 2-16 ; inventaire de tout le linge de Jean Camus et de sa femme Suzanne Hendel, fol. 60-62v° ; trousseau de Suzanne Hendel, tant apporté à son mariage que reçu lors de ses héritages de 1585 et 1589 (linges, graines, ustensiles de cuisine, vaisselle), fol. 96-101v°[4]. La description sommaire du contenu de ce manuscrit montre assez l'intérêt de ce dernier pour que nous n'y insistions pas ; nous ajouterons juste que le fait qu'il ait été intégralement rédigé par une femme est extrêmement rare dans la région à cette époque[5].

Liste des recettes

Nous avons l'intention d'éditer bientôt la totalité des recettes figurant dans ce document, avec l'aide des collaborateurs du Glossaire des patois de la Suisse romande pour la traduction des mots et tournures difficiles[6]. Il nous a toutefois semblé intéressant d'informer les lecteurs de la présente livraison de l'existence de ce manuscrit exceptionnel... et de leur ouvrir en quelque sorte l'appétit !

On trouvera ci-dessous la liste de toutes ces recettes, y compris les recettes médicinales que nous avons placées au début. Par commodité, nous les avons toutes numérotées selon leur ordre d'apparition dans le manuscrit et nous avons indiqué le numéro du (des) folio(s) où elles sont copiées. Les intitulés sont de notre fait (le manuscrit n'en comprend pas), mais nous avons utilisé autant que possible les termes originaux en donnant, le cas échéant, une traduction entre parenthèses.

<u>Recettes médicinales</u>

Recette 1	Fol. 2	Enflure du pied ou du genou
Recette 2	Fol. 3-3v°	Femme grosse ou desaÿriaÿr (mot inconnu)
Recette 4	Fol. 4v°	Parfum
Recette 5	Fol. 4v°	Emplâtre pour femme grosse
Recette 32	Fol. 15v°	Douleur interne de la jambe
Recette 33	Fol. 15v°	Maux d'oreilles
Recette 34	Fol. 15v°-16	Brûlures

<u>Culinaires</u>

Recette 3	Fol. 4	Breuvage du soir avant de se coucher
Recette 6	Fol. 10	Gelée d'anbres (framboises)
Recette 7	Fol. 10	Gelée de crusÿlions (merises)

[3] « Gottes forcht ist der weisheit anfang. Wer die hat, mag sich befleissen rechtes that. Etc (?). Für mich Susannen Hendell von Prundrùtt, 1588 ».
[4] On dispose d'autres inventaires des biens de Jean Camus, ainsi que de son testament, sous la même cote.
[5] La grande majorité des femmes ne savent pas écrire ; en outre, les textes rédigés par elles ont le plus souvent disparu, car ils appartenaient rarement à la catégorie des actes destinés à être archivés.
[6] Nous remercions chaleureusement MM. Paul-Henri Liard et Eric Flückiger, collaborateurs du Glossaire, qui ont bien voulu relire les transcriptions du présent article, nous ont apporté une aide indispensable dans la compréhension de nombreux termes qui nous restaient mystérieux, et ont relu nos « traductions ».

Recette 8	Fol. 10v°	Confiture de cerises
Recette 9	Fol. 10v°	Confiture de prenels (prunelles)
Recette 10	Fol. 11	Confiture de noix
Recette 11	Fol. 11	Confiture de quartiers de coings
Recette 12	Fol. 11v°	Gelée de belorce (la belouche actuelle, sorte de prune)
Recette 13	Fol. 12	Gelée de coings
Recette 14	Fol. 12	Gelée de vierquezelett (désigne une variété de pomme aigrelette ?)
Recette 15	Fol. 12	Préparation de sucre de meheronne (terme inconnu)
Recette 16	Fol. 12v°	Gelée de raisin de la Saint-Jean (groseilles rouges en grappes)
Recette 17	Fol. 12v°	Raÿfeme (raifort ?)
Recette 18	Fol. 12v°	Raves rouges (betteraves rouges)
Recette 19	Fol. 13	Confiture de raves rouges
Recette 20	Fol. 13	Corconds (mot non identifié ; désigne peut-être des concombres ou des cornichons ?)
Recette 21	Fol. 13v°	Fèves fraîches
Recette 22	Fol. 13v°	Baÿbannes (citrouilles)
Recette 23	Fol. 14	Boeuf
Recette 24	Fol. 14	Blanc-manger
Recette 25	Fol. 14	Conservation de courcondes (voir la recette n° 20) tout l'hiver
Recette 26	Fol. 14	Lasselat de veau (ris de veau)
Recette 27	Fol. 14v°	Compote de menegau (bette, poirée)
Recette 28	Fol. 14v°	Maÿse (compote) de pommes
Recette 29	Fol. 14v°	Cerises en conserve
Recette 30	Fol. 15	Moutarde verte
Recette 31	Fol. 15	Boulettes de veau

« Menu bruntrutain » de la fin du XVI^e siècle

Les lecteurs hardis et pourvus d'un estomac solide trouveront ci-dessous diverses recettes de Suzanne Hendel, qui leur permettront de réaliser sinon un grand moment de gastronomie, du moins un repas riche d'émotions ! Il va de soi que, si les recettes transcrites suivent scrupuleusement le texte rédigé par Suzanne Hendel[7], la composition du menu est, elle, de notre fait et absolument fantaisiste. Nous vous proposons donc des boulettes de veau, accompagnées de fèves fraîches (avec de la moutarde verte pour les amateurs d'émotions fortes) ; et en entremets, pourquoi pas de la confiture de racines rouges (rouges raves) ?

Plus sérieusement, bien que limité, le choix des recettes ci-dessous donne déjà une image informative sur les usages culinaires de la fin du XVI^e siècle. Nous avons édité les textes originaux auxquels nous avons joint une proposition de « traduction » un peu aménagée, pour rendre le texte plus compréhensible au lecteur contemporain. L'absence d'indication sur les

[7] Nous avons seulement restitué la ponctuation et les apostrophes.

mesures de quantité des ingrédients ou les durées de cuisson est certes embarrassante, mais tout à fait typique des recettes anciennes.

Édition

Fol. Numéro de la recette, texte original, version modernisée

13 *Recette 21 (fol. 13v°)*

Item pour cuÿsener des faÿve fraÿche, il les fat (biffé : mettre) pallez et mettre cuÿre avec de l'iau et fat chafez du bure et les frire et cuÿre du menegou avec de l'iau et ung pou le baÿchez et le frire avec les faÿve et remuel avec une poutiere qu'ÿl devienant comme du (biffé : paypar) papaÿ et il frire ung peu de farine dedan pour le faire espau.

Item, pour cuisiner des fèves fraîches, il les faut peler et mettre à cuire dans de l'eau, puis faire chauffer du beurre et les frire ; cuire des côtes de bettes dans de l'eau, puis les hâcher grossièrement et les frire avec les fèves ; remuer avec une louche de manière que la préparation devienne comme une purée, puis y frire un peu de farine pour l'épaissir.

15 *Recette 30 (fol. 15)*

Item pour faÿre de la (biffé : mar) mutarde verde, prenez des amandre et les palez et paÿtez et fuolle de fenouliau, menegoux et (biffé : illisible) pieresÿ et bonne arbes et vinaÿgre et ung peu de eau de rose et des miaute de pain.

Item, pour faire de la moutarde verte, prenez des amandes que vous pelez et pilez, mélangez avec de la feuille de fenouil, des côtes de bettes, du persil, de bonnes herbes (fines herbes ?), du vinaigre, un peu d'eau de rose et des miettes de pain.

15 *Recette 31 (fol. 15)*

Item de la chair de viaulx cuÿte et (biffé : bachez) baÿchez et mettre des ouff et ganne (gaune ?) espice dedan et prandre du burre et les frire (biffé : par) ansy (ausÿ ?) comme ung ouff a la foÿ et faire une sace de vergou cuÿ et cannelle et rosinolet (resinelet ?).

Item, prenez de la viande de veau cuite, hâchez-la, mélangez-la avec des oeufs et de la jaune épice (safran ?), faire chauffer du beurre et y frire [cette préparation] après l'avoir réduite en boulettes de la forme d'un oeuf; préparer une sauce faite de verjus cuit, de cannelle et de raisinets.

13 *Recette 19 (fol. 13)*

Item pour faÿre de la confiture de ruge raÿve, il fatt cuÿre les raÿve avec de l'iau et les mettre sachÿ et quand elle sont saÿchÿ, il les (biffé : me) fat mettre tranpez avec du vinaÿgre et prandre du miel et rouge vin et les escumez par ensanble et les mettre desus lesdites raÿve et de la colÿandre et de l'anis un peu casez et non gaÿre.

Item, pour faire de la confiture de rouges raves (betteraves rouges), il faut cuire les raves dans de l'eau, puis les mettre à sécher ; une fois sèches, mettez-les à tremper dans du vinaigre, faites cuire du miel et du vin rouge que vous écumez et que vous versez ensuite sur les raves ; ajoutez de la coriandre et passablement d'anis grossièrement pillé.

En cas de malheur

Il n'est pas forcément aisé de cuisiner avec de vieux pots de terre ou des poêles en fer chauffées sur la braise... pour les maladroits qui se seraient brûlés, Suzanne Hendel propose de fabriquer à peu de frais une pommade simple et rustique, mais certainement souveraine :

15 *Recette 34 (fol. 15v°-16)*

Pour faire de la graÿse pour le breleure, il fatt prandre de la fÿante de geline et du bure frais et de la cire, de chesque sorte ung peue, et le lassez fondre par ensanble et (biffé : le) quand il l'est foncu (corrigé en fonsu ?), il le fatt [fin du fol. 15v°] coulez parmÿ ung linge (biffé : en) et mettre ladite grase desus des feulle de tiaut et le mettre desul la breleure et quand le feu est oustez, il fatt prandre de la fiante de chievre et les mettre desus une palle de fer saÿchÿ desus de la brayse et les (biffé : illisible) paytez (?) en poudre et en ponsez la breleure, et incontinent elle saychera.

Pour faire de la graisse contre les brûlures, il faut prendre un peu de fiente de geline, de beurre frais et de cire, les faire fondre ensemble, puis couler le liquide obtenu à travers un linge ; mettez cette graisse sur des feuilles de tilleul et appliquez-la sur la brûlure ; lorsque la sensation de brûlure est apaisée, il faut prendre de la fiente de chèvre, la mettre à sécher sur une pelle de fer par-dessus la braise, puis la réduire en poudre ; on couvrira de cette poudre la brûlure, qui sèchera rapidement.

Ce manuscrit éveille votre intérêt ? Il est à la disposition des chercheurs dans la salle de lecture des Archives de l'ancien Evêché de Bâle.

Jean-Claude REBETEZ

Vie matérielle à la fin du XVIII^e siècle dans l'Évêché de Bâle

La vie des gens ordinaires laisse peu de traces, dans l'Evêché de Bâle, on connaît l'organisation des cuisines du prince-évêque et ses dépenses de bouche[1], mais très peu d'éléments concernant les conditions de vie du peuple. Tout au plus, la tradition populaire a conservé des traces de menus de fête des familles bourgeoises, mais le plus souvent il s'agit de traditions cristallisées sous une forme particulière au 19^e siècle et entièrement remises au goût du jour. L'accès à l'écriture est alors un privilège et un élément de pouvoir des plus nantis de la société, et l'historien d'aujourd'hui dispose de peu de sources pour étudier la vie quotidienne de nos ancêtres. Les récits dont nous disposons sont le plus souvent le fait d'érudits issus des milieux bourgeois[2]. Or, le texte de François-Ferdinand Koetschet, présenté ci-dessous, émane d'un homme proche des gens ordinaires par sa fonction de curé de deux petites paroisses. Il a partagé assez longtemps les conditions de vie de ses concitoyens et a vécu durant quelques années caché dans des fermes.

Ce texte a été écrit par le curé François-Ferdinand Koetschet (1758-1833) en 1822 ; il relate les conditions de vie dans l'Evêché de Bâle avant la Révolution française. Bien que décrivant une situation qui remonte à plus de trente ou quarante ans, l'auteur a vécu les faits et situations qu'il narre, puisqu'il est né au milieu du 18^e siècle. En écrivant à trente ou quarante ans de distance, l'auteur peut avoir tendance à embellir certains éléments et à en ternir d'autres ; on le sait, la mémoire est un filtre. Cet aspect doit d'autant plus être pris en compte que la Révolution française, qui a donné naissance à une nouvelle société, sépare les événements relatés de l'époque où le texte est rédigé.

[1] Michel Frésard, *La Cour des princes-évêques à la fin du XVIII^e siècle*, Porrentruy, SJE, 1993, pp. 79-110.

[2] Par exemple : Théophile Rémy Frêne, *Journal de ma vie (1732-1804)*, Porrentruy, SJE, Bienne, Intervalles, 1993-1994, 5 t. Edition préparée par André Bandelier, Cyrille Gigandet, Pierre-Yves Moeschler, avec la collaboration de Violaine Spichiger.

La réalité décrite ci-dessous est loin des images d'Epinal. Il s'agit plutôt des difficiles conditions de vie de la plupart des habitants de l'Evêché de Bâle. Ce texte est précieux, il nous permet d'entrer dans les maisons et de saisir le mode de vie de nos ancêtres.

François-Ferdinand Koetschet, né en 1758, a été auxiliaire à Delémont, puis vicaire de Bourrignon jusqu'en 1793. Pendant la Révolution, il demeure caché dans les fermes de Bourrignon, et un prêtre jureur, le curé Vallé, le remplace à la cure. Après la mort du curé de Courroux en 1796, il prend soin de cette paroisse et il en est nommé curé en 1803. Il meurt à Courroux en 1833 [3].

****

Extrait du texte de François-Ferdinand Koetschet, intitulé *Histoire du Pays de Porrentruy*, 1822. Le manuscrit orignal se trouve à l'Office de la Culture à Porrentruy. Je remercie les bibliothécaire et archiviste cantonaux, Benoît Girard et François Noirjean, qui m'ont rendu attentif à l'existence de ce document et qui m'ont permis de le travailler. J'en prépare actuellement une édition complète.

****

[...] Le numéraire n'était pas fort commun, malgré cela on voyait peu de familles se ruiner ; parce qu'on dépensait peu ; et d'abord on se contentait de son logement aussi incommode et aussi vieux qu'il fût, pourvu qu'on fût à couvert et à l'abri, on ne s'inquiétait pas du reste. On rapiécetait simplement ce qui était trop caduc et prêt à tomber ; on voyait donc très rarement faire des bâtiments neufs surtout dans les villages. L'ameublement des gens du commun ressemblait à leur maison ; les lits étaient de treille empâté, et non de futaine ; on ne voyait que des rideaux de toile blanche, où de serge ou de mi-laine. Le trousseau de jeune mariée n'était pas brillant, les taies étaient simplement de toile, et les meubles une garde-robe de sapin barbouillé avec une seule porte, et un coffre de même, ou, dans la langue du pays, un auge. Il y avait peu de commerce alors dans le pays, car on n'avait guère de bétail à vendre, comme presque tout était en finage ; d'ailleurs le peu qu'on voulait était à bon compte. Une paire des plus fameux bœufs maigres ne se vendaient que douze louis au plus, on ne pouvait pas faire non plus beaucoup sur les grains puisqu'il n'y en avait pas même assez pour la consommation des habitants. D'un autre côté, les journées des ouvriers étaient rares et modiques ; un bûcheron, un goujat[4] et tout autres manouvriers, maçons, couvreur et autres gens de métier, cinq batz six rappes ; les batteurs en grange, trois sols de Bâle ou deux batz ; les cordonniers trois batz, et les tailleurs une batz et demi. Le boisseau de grains du pays, dont deux en font trois de Berne, se vendait douze batz quinze rappes au plus, excepté les années de cherté, qui étaient assez rares. Les autres meubles étaient un crucifix de bois avec un christ de plomb, quelques images grossières sans cadre, une table, un banc autour du fourneau. Dans quelques maisons, encore un ou deux autres bancs, et quelques chaises de bois; presque toutes les fenêtres étaient de petites vitres rondes si vieilles et si brûlées du soleil qu'on ne voyait pas à travers ; on en trouvait qui avaient plus d'un siècle. La plupart des toits n'étaient pas couverts de tuiles, mais de bardeaux. La vaisselle de table consistait en écuelles et un plat rouge de terre de Bonfol. On voyait peu d'assiettes et point de faïence ; on se servait pour trancher la viande sur la table d'un morceau de bois rond, qu'on appelait en patois taiyon[5]; pour encore mieux économiser, on n'avait pas de pot de chambre de terre mais des seaux de bois.

Les vases pour le vin étaient des pots, des pintes et des chopines d'étain, et ceux pour l'eau des barils de bois. On ne voyait guère de verres dans les maisons particulières et si on voulait

[3] Actes de la Société jurassienne d'Emulation, 1931, p. 169.

[4] Goujat : au sens de valet ou garçon.

[5] Voir : Jean-Marie Moine, *Glossaire du patois. Patois-français*, Porrentruy, SJE, 2003.

y boire un coup, on cherchait des verres dans les cabarets. La batterie de cuisine consistait en grande et petite chaudière, casserole de fer, pot et poêlons de métal ou de fonte. On voyait aussi des meubles de cuivre. Les aubergistes seuls avaient quantité d'assiettes d'étain pour servir les étrangers. Cependant on en voyait en quelques bonnes maisons ; tout ci-devant on se servait, au lieu de lampe, d'une espèce de creuset de terre dans lequel on mettait de la graisse en place d'huile.

Les messieurs et les dames seuls allaient en voiture et se servaient de parapluies. Les simples bourgeois et les laboureurs ne portaient ni bottes, ni capote, personne ne faisait usage de draps, que les riches des villes, ou du moins un peu à leur aise, les autres et notamment les villageois n'avaient que des mi-laines pour les dimanches et fêtes et du treillis pour les jours ouvrables. On ne voyait parmi eux que de grossiers chapeaux teints en noir. Pendant l'été, ils portaient des chapeaux de paille tout commun sans teinture ; l'habillement des femmes du commun était presque communément des mi-laines avec des tabliers d'indiennes, car on voyait peu parmi elles des cotonnes et encore moins de taffetas. Cependant, il y en avait quelques-unes qui portaient des bonnets fort chers en drap d'or ou d'argent, les souliers avaient des talons fort hauts, qui ressemblaient assez à des tout petits fers à cheval, ils étaient ferrés d'une plaque attachée par trois clous.

On ne tuait qu'un bœuf, quelques veaux et quelques moutons par semaines pour toute la Vallée de Delémont. Aussi, personne ne mangeait de viande de boucherie, que les grands de la ville et les ecclésiastiques. Personne ne faisait usage de café, que ceux dont nous venons de parler. Dans tout le pays, il n'y avait qu'un apothicaire à Porrentruy. Il y avait cependant des médecins dans toutes les villes, mais on ne se servait d'eux que pour raccommoder les membres, pour saigner, ou pour donner des purges encore très rarement. Si une personne du commun, surtout dans un village, avait la fièvre ou une phtisie, ou une pulmonite, ou toute autre maladie intérieure, on n'allait ni au médecin, ni à la boucherie. On se contentait de donner aux malades du bouillon aux miettes de pain, des œufs, de la pâte, qu'on appelle en patois nodlé[6] ; et on croyait lui donner tout ce qu'il y avait de plus délicat.

Quant au bétail, on n'avait jamais recours aux apothicaires, on ne se servait pour le guérir que de racines, d'herbes, de fouetre[7], d'œufs, d'oignons, de miel, de verjus, de graine de lin, de beurre frais, de graisse, de lard, et d'autres choses qu'on a de soi-même. Malgré tous ces moyens d'économie, on n'avait pas plus d'argent qu'aujourd'hui. Premièrement, parce qu'on était généralement porté à la boisson. En sorte que, tous les dimanches et fêtes, quelquefois même les jours ouvrables, on voyait, surtout dans les villes et les villages qui les environnent, des ivrognes en grand nombre, qui tombaient dans les rues. Cependant, ils se contentaient de pain, de vin et de fromage. Personne alors ne demandait dans les auberges ni viande, ni salade, ni beignet, ni œufs, ni café, ni tout autre chose, excepté les étrangers. Deuxièmement, parce que comme nous avons dit plus haut, il n'y avait guère de commerce, peu et de petites journées. Troisièmement, parce que les terres étaient très négligées, au point qu'on ne retirait absolument rien du quart de la plupart des finages et de plusieurs autres fonds; car tout ce qui était buisson, broussailles, monticule trop pierreux, restait toujours inculte. On n'a connu dans ce pays les propriétés de la marne que d'après cinquante ans, l'usage de l'esparcette et de la luzerne n'a été commun que peu de temps avant la Révolution française. C'est pour ces raisons qu'on avait si peu d'argent dans le pays, mais aussi on n'en avait pas beaucoup besoin, comme nous avons déjà dit.

Alain CORTAT

[6] Lecture incertaine : Nod'lé ou nodlé : des nouilles, selon Jean-Marie Moine, *Op. cit.*
[7] Lecture incertaine, fouetre, du fourrage, selon Jean-Marie Moine, *Op. cit.*

Il était une fois l'industrie jurassienne de la bière (1870-1922)

Dans la *Chronique jurassienne 1922*, Gustave Amweg relevait que, le 20 avril, l'assemblée des actionnaires de la Brasserie jurassienne avait décidé de « céder tout l'actif et le passif de cet établissement à la Brasserie Warteck de Bâle ». Il ajoutait : « Ainsi disparaît la dernière brasserie du Jura qui en a compté jusqu'à huit. » [1]

Au pied de la vieille ville de Delémont, à l'endroit appelé autrefois le Creux des Usines, sur la façade d'un bâtiment désaffecté, le promeneur peut lire ces mots : « Brasserie » et « Dépôt Warteck » ; il peut aussi distinguer une crosse de Bâle rouge et une ancienne inscription mal effacée : « jurassienne ». Un ouvrage sur Saint-Imier, paru en 1956, citait parmi les immeubles dont l'appellation renvoyait à leur destination primitive : « la Brasserie de l'Aigle et la Brasserie du Pont (Brückenbrau, lisait-on encore il y a quelques années sur le toit de cette maison). » [2]

Quelle était donc cette industrie jurassienne de la bière, dont il ne reste que quelques friches industrielles et de vagues souvenirs ? Quand s'est-elle implantée ? Quelle était son importance ? Qui en furent les promoteurs et les acteurs? Pourquoi a-t-elle disparu ?

Il n'est pas question ici de présenter les conclusions d'une investigation exhaustive, mais les résultats d'une première approche extensive et descriptive, fondée sur la lecture de quelques publications concernant l'histoire des brasseries en Suisse, des sondages dans la presse professionnelle et régionale ainsi que la consultation de sources officielles liées à l'activité économique. Quant aux archives de ces entreprises, il n'en reste que quelques bribes [3].

L'essor des brasseries en Suisse dans le dernier quart du XIX^e^ siècle

Afin de situer l'industrie jurassienne de la bière dans un contexte plus général, nous empruntons au *Dictionnaire historique de la Suisse* [4] ce rapide survol historique :

« Constituée principalement d'eau, et généralement d'orge maltée, de houblon et de levure, la bière est la boisson fermentée des pays froids, le plus souvent dépourvus de vignes. Aussi son extension vers le sud du vieux continent s'est-elle faite très lentement. (…) Au Moyen Age, la fabrication de la bière était un phénomène isolé en Suisse, où il ne se généralisa pas avant le XVII^e^ s. » Au début du XIX^e^ s. encore, « il était très difficile de brasser en été, aussi la majorité des unités de production du pays, de type familial, se livraient-elles à d'autres activités, souvent de type paysan et parfois artisanal. » Jusqu'au dernier quart du XIX^e^ s., « la consommation de la bière eut de la peine à s'imposer en Suisse romande, la qualité de la bière étant douteuse, la production réduite, les circuits de production limités et les prix plus élevés que le vin. »

[1] *Actes de la Société jurassienne d'Emulation* 1922, p. 105.
[2] Paul Flotron, *Saint-Imier en Erguël*. Saint-Imier, Editions Erguel, 1956, p. 53.
[3] Archives de la République et Canton du Jura, Porrentruy : Fonds Brasserie Joseph Choquard et C^ie^ (5 J 17). Livre des bilans mensuels, puis trimestriels, 1889-1907. Marie-Thérèse Choquard-Lenzinger, de Bremgarten (BE), a mis gracieusement à notre disposition un dossier qu'elle a constitué sur la brasserie Choquard.
Concernant la Brasserie jurassienne, le Musée jurassien d'art et d'histoire de Delémont conserve les statuts de 1907 ainsi que les rapports des exercices 1907/08, 1908/09, 1914/15 et 1915/16 ; aux Archives économiques suisses (Schweizerisches Wirtschaftsarchiv) à Bâle, on trouve un petit dossier concernant la Brasserie jurassienne avec les statuts de 1907 et les rapports annuels 1907/08 ; 1909/10-1920/22.
[4] Olivier Robert, *Brasserie*, site Internet DHS : www.dhs.ch.

Selon le recensement de 1770, l'ancien Evêché de Bâle ne comptait que deux brasseurs de bière, l'un à Porrentruy, l'autre en Erguel. A Delémont, au milieu du XIX[e] s., deux petites brasseries étaient en activité, l'une tenue par la famille Jecker de l'Hôtel du Soleil, l'autre par la famille Maguin, dans le quartier de la Maltière.

« Les années 1870, écrit Olivier Robert, sont celles d'une profonde mutation dans les techniques de fabrication. Les découvertes de Pasteur dans le domaine de la conservation des levures, l'essor des chemins de fer, la mécanisation des installations, l'invention des machines frigorifiques, la maîtrise technique d'un procédé jusqu'alors empreint d'empirisme, ont contribué à la transformation d'une fabrication modeste en industrie nécessitant une infrastructure plus importante et des locaux plus spacieux. »

Le tableau suivant [5] résume l'évolution du nombre de brasseries en Suisse et de leur production en hectolitres depuis le milieu du XIX[e] s.

Année	Brasseries	Production en hl	Moyenne par unité
1850	150	120'000	800
1870	360	450'000	1'250
1885	530	1'000'000	1'886
1900	260	2'180'000	8'384
1910	146	2'650'000	18'150
1920	93	1'070'000	11'505
1930	59	2'635'000	44'661
1955	58	2'601'000	44'844
1980	42	4'127'000	98'262

Le Jura n'est pas resté à l'écart de l'essor de l'industrie brassicole au XIX[e] s. Entre les années 1870 et le début des années 1920, une douzaine de brasseries y ont été en activité : deux à Saint-Imier, trois à Porrentruy, une à Delémont, Boncourt, Laufon, Renan, Tavannes et au Creux-des-Biches (Le Noirmont). Les plus importantes furent les brasseries de l'Aigle et du Pont à Saint-Imier, la brasserie et malterie Choquard de Porrentruy et la Brasserie jurassienne de Delémont. En 1908, selon un indicateur commercial, « la fabrication de la bière occupe dans le Jura 102 personnes, soit 29 dans le district de Courtelary, 23 à Delémont, 5 dans les Franches-Montagnes, 2 à Laufon et 43 dans l'Ajoie. Elle en nourrit 239. » [6]

Avant de présenter les brasseries les plus importantes, celles de Saint-Imier, Porrentruy et Delémont, évoquons brièvement les autres établissements jurassiens recensés [7] :

- Auguste Cuenin, à Porrentruy : brasserie fondée dans les années 1870, elle aurait cessé son activité vers 1890.

- Nicolas, puis Edmond Schmider, rue du Gravier, à Porrentruy : une entreprise aussi apparue dans les années 1870, laquelle a été mise en faillite en 1905 [8].

[5] Karl Thöne, André Bugnon, *La Bière suisse*. Edition de la Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers, Zurich, 1987, p. 38.

[6] *Indicateur commercial, industriel et agricole. Livre d'adresses du Jura bernois*. Fondé en 1898, 3[e] édition. Bienne, E. Magron, 1908-1909, p. XXI.

[7] Les indications qui suivent proviennent principalement du numéro de la *Schweizer Brauerei-Rundschau/Revue suisse de la Brasserie*, consacré au 100[e] anniversaire de la Société suisse des brasseurs, Jahrgang 88, Nr 4/5, mai 1977, p. 99 ss.

- Joseph Nickel à Laufon : établissement fondé en 1873 et repris en 1905 par Cardinal.

- J. Bächli à Renan : mentionné dans des livres d'adresses en 1885 et 1889.

- Charles Abel à Tavannes : cité en 1885 et figurant encore dans l'*Annuaire suisse du registre du commerce* de 1899, mais plus en 1905.

- Sylvain Kohler, à Boncourt : cette fabrique de bière, fondée vers 1870, reprise plus tard par Charles Scherzinger, a cessé son activité vers 1920. Les bâtiments ont été rasés en 1937 ; il n'en reste que quelques photos, une bouteille avec la marque et un nom de rue [9].

- La Brasserie du Creux-des-Biches : fondée par Gustave Wenker-Gerber, représentant de commerce, en 1881[10], elle fut gérée successivement par son fils Werner, puis sa belle-fille. L'entreprise occupait cinq personnes vers 1908. En juin 1910, la presse annonce que la raison sociale Veuve Emma Wenker-Schaad « est éteinte en suite de cessation de commerce. » [11]

Les deux brasseries de Saint-Imier

Elles sont déjà répertoriées dans un livre d'adresses des commerçants, fabricants et artisans suisses paru en 1877. Selon le recensement des entreprises du canton de Berne de 1889, elles occupaient l'une sept personnes et l'autre huit [12].

La « Grande brasserie du Pont » - du nom du lieu-dit, à l'ouest des Longines, où Louis Jaquet, bourgeois de Saint-Imier, avait construit sa fabrique de bière - fut reprise avant 1910 par la Brasserie Seeland SA, de Bienne. Louis Jaquet siégea au conseil d'administration de cette société. En 1917, cette dernière est mise en faillite. Les brasseries Feldschlösschen, de Rheinfelden, et Müller, de Neuchâtel, se partagèrent les dépouilles [13].

La brasserie de Saint-Imier appartenant à la Brasserie du Seeland - le bâtiment de production et les terrains avoisinants, le matériel de production ainsi que la clientèle et les dépôts de Saint-Imier, de La Chaux-de-Fonds et du Locle - est rachetée par la Brasserie Müller en 1918 pour Fr. 100'000.- Plutôt que de continuer la fabrication sur ce site ou en faire un dépôt régional, la Brasserie Müller échange la clientèle de la maison imérienne établie dans le Vallon de Saint-Imier et à la Chaux-de-Fonds contre celle de la Brasserie de l'Aigle de Saint-Imier livrée par ses dépôts de La Neuveville, Chiètres et Travers. Ainsi les deux brasseries, de Neuchâtel et de Saint-Imier, renforçaient leur position sur leur aire de marché entourant leur lieu de production et se libéraient des points de vente les plus éloignés [14].

Avant de s'appeler Brasserie de l'Aigle Hauert frères SA, l'entreprise, établie à la Grand-Rue 1, fut d'abord la fabrique de bière Hauert, puis Hauert frères, Emile et Fritz s'étant associés. En 1908, l'entreprise devint une société anonyme, avec un capital social de Fr. 1'200'000.-, répartis en 5'000 actions A de Fr. 100.- et 7'000 actions B de Fr. 100.- Elle conservait cependant un fort caractère familial, puisqu'Emile et Fritz Hauert en étaient les administrateurs délégués, René et Fritz, fils, les directeurs. La première année de son existence, la nouvelle société versa un dividende de 5 %. A la fin de la Première guerre

[8] *Schweizer Brauerei-Rundschau/Revue suisse de la Brasserie*, 21.1.1905.

[9] *Le Quotidien jurassien*, 27.7.2001.

[10] L'avis de construction est publié le 5.5.1881 dans la *Feuille officielle du Jura bernois* 1881, p. 305.

[11] *Schweizer Brauerei-Rundschau/Revue suisse de la brasserie*, 25.6.1910, p. 164.

[12] *Schweizer Brauerei-Rundschau/Revue suisse de la Brasserie*, Jahrgang 88, Nr 4/5, mai 1977, p. 95 et 106 ; *Mitteilungen des bernischen statistischen Bureau's*. Berne, Jahrgang 1891, Lieferung I, p. 64.

[13] *Annuaire suisse du registre du commerce* 1894, p. 184 ; 1905, p. 253 ; 1915, p. 170 ; 1920, p. 255 ; *Schweizer Brauerei-Rundschau/Revue suisse de la brasserie*, 1.12.1917 ; 9.2.1918.

[14] *«La chasse à l'hectolitre». La brasserie Müller à Neuchâtel (1885-1953)*. Neuchatel, Editions Alphil, 2001, p. 103-104.

mondiale, les affaires devaient péricliter, puisqu'au début 1918, l'assemblée des actionnaires réduisit le capital social à Fr. 850'000.-, puis, en 1920, décida la dissolution de la société [15].

La brasserie Choquard, de Porrentruy (1889-1907)

Paradoxalement, c'est le monopole fédéral de l'alcool qui est à l'origine de la brasserie Choquard : son instauration en 1887 provoqua la fermeture de l'importante distillerie fondée en 1882 par Joseph Choquard, le futur conseiller national et préfet de Porrentruy, avec son beau-frère Théophile Burger, au lieu dit La Schliff à Porrentruy. Cette contrariété « aiguilla sans retard l'esprit d'entreprise de (celui-ci) vers l'industrie, alors prospère ailleurs, de la fabrication de la bière. » [16]

Le 15 juin 1889, Joseph Choquard, négociant, Edouard Gressot, rentier, Louis Dubail, négociant, et Madame veuve Annette Choquard, rentière, constituent la société en nom collectif « Jos. Choquard & Cie » pour l'exploitation d'une brasserie et malterie [17]. Joseph Choquard, directeur principal, et Edouard Gressot gèrent les affaires de la société, dont le capital social s'élève à Fr. 400'000.-, fournis par les quatre associés à part égale. La mise de fonds de Joseph Choquard consiste dans l'apport de tous les immeubles, du mobilier et des créances ayant appartenu à la distillerie, dont il est devenu propriétaire à la dissolution de la société Choquard & Burger. Il vend aussi à la société l'ancienne et vaste propriété Spahr, qu'il venait d'acquérir, située à côté de la fabrique de 3/6, sur laquelle furent construits les bâtiments de la brasserie avec des installations modernes [18].

En 1903, le site de la Schliff comprendra notamment une fabrique, une brasserie avec cheminée, une halle de rinçage, une glacière, un atelier-forge, une chambre à pétrole, trois habitations, dont deux avec écurie, un hangar-remise, une remise, une porcherie, une basse-cour, un poulailler, des jardins, un verger, une chenevière et un étang [19].

En décembre 1890, la brasserie Choquard soumet à la direction de l'Intérieur du Canton de Berne le projet de règlement de fabrique, contresigné par le patron et vingt-trois ouvriers, dont une moitié de germanophones. A l'entrée, chaque ouvrier « reçoit un inventaire des objets mobiliers qui lui sont confiés, indiquant le numéro matricule de ses lit, armoire, cruche. » La journée de travail est de dix heures, de six heures du matin à six du soir pour le travail de jour et de six heures du soir à six heures du matin pour le travail de nuit, avec deux heures de pause (une demi-heure à neuf heures, une heure à midi ou minuit et une demi-heure à quatre heures) [20].

Le Pays du 1er mars 1891 décrit la nouvelle entreprise, dont l'agencement « imite absolument les grands modèles, et spécialement la brasserie royale de Munich. » La force motrice nécessaire, notamment pour actionner les quatre ascenseurs qui desservent les divers étages, des caves aux greniers, est fournie par une machine à vapeur de trente-cinq chevaux de Sulzer frères à Winterthour, tandis que tous les bâtiments sont éclairés grâce aux installations électriques de la maison Alioth de Bâle. Le rédacteur est émerveillé : « C'est plaisir à voir

[15] Administration des télégraphes suisses. Service téléphonique. Liste des abonnés... de Neuchâtel... et St-Imier. Neuchâtel, août 1885, p. 20 ; *Annuaire suisse du registre du commerce* 1894, 184 et 1905, 253 ; Schweizer Brauerei-Rundschau/Revue suisse de la brasserie, 25.12.1908, 25.12.1909 ; 9.2.1918 ; 20.3.1920.

[16] *Le Pays*, 25.10.1937.

[17] Acte d'association du 15 juin 1889 (dossier Marie-Thérèse-Choquard).

[18] Le Jura, 21.6.1889.

[19] D'après un acte de vente du notaire Léon Weber, daté du 19 décembre 1903, transférant l'actif et le passif de la société Joseph Choquard & Cie en dissolution à Joseph Choquard (dossier Marie-Thérèse Choquard).

[20] Archives de l'Etat de Berne : BB IV, 3765, 3766, 3851, 3951 et 3888.

tout le travail se faire en quelque sorte automatiquement. Le rôle des ouvriers se borne presque à tenir la montre en main, surveiller le thermomètre et tourner les robinets. »

Concernant les ingrédients qui entrent dans la fabrication de la bière, l'orge vient de Moravie, le houblon de Bohême et de Bavière, la levure des grandes brasseries de Munich. L'eau calcaire est tirée d'un puits. Après cuisson dans une grande chaudière, la bière séjourne de huit à douze jours dans une cave à fermentation contenant trente cuves d'une capacité de quelque 3'000 litres. Puis elle repose deux à trois mois dans la centaine de foudres d'une contenance moyenne de 4'000 litres entreposés dans les trois caves de garde voûtées. Dans les trois glacières, « la température ne dépassera pas deux degrés de chaleur en été. »

La bière, « véritable Bock-Bier, genre de Munich » était écoulée par un réseau de clients : débits de boisson, commerces et dépôts. Une publicité parue dans *Le Pays* du 1er janvier 1893, énumérant les cafés, hôtels et restaurants des principales localités servant la bière Choquard, donne une idée de son aire de marché. Porrentruy vient nettement en tête avec trente-cinq établissements, devant Delémont (7) et Saint-Ursanne (5), Bienne, Saignelégier, Tramelan (2) et Tavannes, Saint-Imier , Villeret et La Neuveville (1) ; en Suisse romande, elle était débitée à La Chaux-de-Fonds (3), au Locle (2) ainsi qu'à Neuchâtel, Yverdon, Romont, Lausanne et Genève (1). L'ouverture de dépôts à Bâle, Berne, Laufon et Moutier était annoncée. Certains de ses établissements étaient propriété de la brasserie, tels, en 1907, les cafés du Mouton, du Commerce et l'Hôtel National à Porrentruy, l'Etoile du Matin à Fontenais et le Guillaume Tell à Courgenay ainsi que les dépôts de Delémont, La Neuveville et La Chaux-de-Fonds [21].

En été 1907, Joseph Choquard vend son entreprise à la Brasserie de Delémont : la plupart des bâtiments « avec les installations mécaniques, machines, outils et engins, la futaille fixe ou roulante, les caisses, bouteilles, buffets, pressions, les installations d'écurie, les chevaux, voitures, harnais, les meubles de bureau et, en général, tous les objets mobiliers servant à l'exploitation de la brasserie, de la malterie et de l'ancienne distillerie d'alcool et qui se trouvent, soit dans les bâtiments vendus, soit chez les clients de la Brasserie Choquard ou dans les dépôts de celle-ci. » Le prix de vente s'élève à Fr. 600'000.-, dont 465'000.- pour les immeubles et 135'000.- pour le mobilier. La moitié de ce montant servira à rembourser une créance de Fr. 200'000.- à M. Viellard, maître de forges, à Morvillars ainsi qu'un prêt de Fr. 100'000.- de la Banque cantonale de Berne. L'autre moitié reviendra à Joseph Choquard, soit Fr. 150'000.- en espèces et le reste sous forme de 250 nouvelles actions de la société delémontaine, rebaptisée Brasserie jurassienne [22].

Albert Gürtler, la Brasserie de Delémont et la Brasserie jurassienne

L'implantation et l'essor d'une brasserie industrielle à Delémont est l'œuvre d'Albert Gürtler. Issu d'une famille d'agriculteurs d'Allschwil (BL), après avoir appris le métier de brasseur en Allemagne et passé quelques années en France et en Autriche, il vint s'établir à Delémont en 1878 comme brasseur et aubergiste [23].

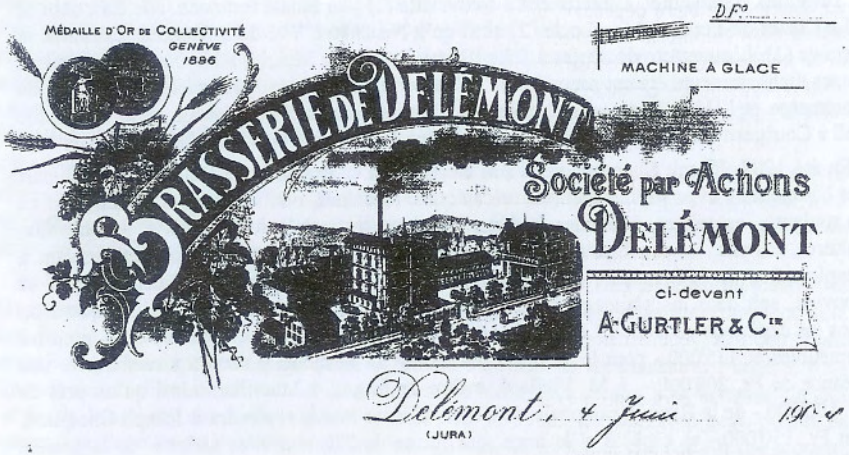
[21] Archives cantonales jurassiennes, Fonds Brasserie Joseph Choquard et Cie (5 J 17). Livre des bilans mensuels, puis trimestriels, 1889-1907, pp. 211-213.

[22] Acte de vente de la Brasserie-Malterie Choquard à la Brasserie de Delémont, passé entre M. Joseph Choquard et M. Albert Gürtler, le 27 juillet 1907, par devant MM. Léon Weber et Eugène Jeangros, notaires.

[23] Né le 16.2.1854 à Allschwil, mort à Bâle le 19 décembre 1921. Il joua un rôle important dans la vie économique et politique delémontaine. Libéral-radical, il siégea au Conseil municipal (1892-1902) et fut député au Grand Conseil bernois de 1904 à 1921. *Le Démocrate*, 20.12.1921 ; *Actes SJE* 1921, p. 135-136.

En 1884/85, il construit une cave avec brasserie au sud de la route de Bâle au lieu-dit « Le Mennelet » [24]. Avec son beau-frère Antoine Vogt-Gürtler, lequel fournit Fr. 45'000.-, il fonde, le 22 janvier 1886, la « société en commandite pour la fabrication de la bière » Gürtler & C^ie^. Des agrandissements successifs témoignent de l'essor de l'entreprise : nouveau bâtiment de brasserie, un bâtiment avec une cheminée de vingt-six mètres pour la machine à vapeur, un autre pour le goudronnage des tonneaux, une annexe pour l'installation frigorifique ; en 1908, nouvelle extension avec « la construction de quatre vastes caves de garde et de fermentation, munies des derniers perfectionnements et doublement de l'installation frigorifique. » [25]

En 1900, l'entreprise change de statut : la société en commandite Gürtler & C^ie^ devient la société anonyme Brasserie de Delémont SA (Actienbrauerei Delsberg), dotée d'un capital-actions de Fr. 500'000.- divisés en 500 parts [26]. Albert Gürtler en est l'administrateur-délégué et Thédor Hohl, un Appenzellois, le directeur. Le maître brasseur est Jules-Albert Portmann, de Bâle. En 1904, elle emploie une vingtaine d'ouvriers brasseurs, manœuvres et voituriers [27].



A la suite du rachat de la Brasserie Choquard de Porrentruy, l'assemblée des actionnaires révise les statuts et adopte une nouvelle raison sociale : Brasserie jurassienne, société par actions (Actienbrauerei Jura) ayant pour but l'exploitation des brasseries de Delémont et Porrentruy. Le capital social est fixé à Fr. 800'000.-, réparti en 1'600 actions de Fr. 500.- chacune, au porteur [28]. Le Conseil d'administration passe de cinq à sept membres : Albert Gürtler et Joseph Choquard, Arthur Gouvernon, banquier, Albert Joray, notaire, Albert

[24] Archives de la Ville de Delémont (AVD), B-ADM-PR-2 : *Procès-verbaux du Conseil municipal*, 1883-1895, p. 39 et 92.
[25] *Feuille officielle du Jura bernois*, 1884, p. 278, 1887, p. 349, 1899, p. 53, 1890, p. 212, 1897, p. 357 ; Brasserie jurassienne, *Rapport du Conseil d'administration... 1907/1908*, p. 3.
[26] *Feuille officielle suisse du commerce*, 4.4.1900, No 129, p. 519 et 20.4.1900, No 147, p. 591 ; *Annuaire suisse du registre du commerce* 1903, p. 169 et 1905, p. 183.
[27] AVD, B-SEC-OR-0-A : *Procès-verbaux de la Société La Fraternelle*, 1888-1904, 4.6.1904. La direction inscrit vingt-trois ouvriers à cette société de secours en cas de maladie.
[28] *Statuts de la Brasserie jurassienne, Delémont*. Delémont, Imprimerie Boéchat. 1907, 10 p.

Meister-Schild, négociant et Victor Solioz, ingénieur, tous de Delémont, et Walther Huber, de Clus [29]. En 1909, « la fabrication est concentrée à Delémont. » [30]

D'après le compte de profits et pertes, l'entreprise est relativement prospère entre 1907 et 1917, puisqu'elle dégage, sauf en 1913 et 1914, un bénéfice suffisant, pour servir un dividende de 5, voire 6 %, après les prélèvements statutaires pour les amortissements des immeubles, du mobilier et des machines ainsi que l'alimentation du fonds de réserve et le versement de tantièmes. Vers la fin de la guerre, le bénéfice diminue et les exercices 1920 et 1921 sont déficitaires.

Selon le Conseil d'administration, les fluctuations de la vente de bière s'expliquent en premier lieu par la météorologie. L'exercice 1908/09 fut moins favorable que les précédents : « Nous avons eu à souffrir de la température, un hiver long et froid, suivi d'un été pluvieux. » L'année 1911, plus chaude, engendra une augmentation du chiffre d'affaires. Le temps avait aussi une incidence sur les prix de l'orge maltée et du houblon, ce qui renchérissait les coûts de fabrication et le prix du produit.

La vente de la bière dépendait aussi d'événements conjoncturels ou occasionnels, certains défavorables comme la crise horlogère de 1908/09 et la fièvre aphteuse de 1913, d'autres plutôt propices comme la construction du tunnel Moutier-Granges dès 1911 – pour s'assurer une bonne partie de ce marché, les « démarches nécessaires » ont été faites aussi bien à Granges qu'à Moutier » - et « la mobilisation générale de l'armée suisse (qui) amena de forts contingents de troupes dans le Jura nord en 1914 et 1915. »

Cependant la situation de guerre eut surtout des répercussions négatives pour l'ensemble des brasseries en Suisse. L'approvisionnement en matières premières devint extrêmement difficile par suite de la défense d'exportation des céréales prononcée par l'Autriche et l'Allemagne, d'où provenaient le malt et le houblon. Pour obtenir du malt grâce aux achats d'orges du pays, la Brasserie jurassienne, en 1915, remit en exploitation la malterie de Porrentruy, d'abord en commun avec d'autres brasseries suisses, puis pour son propre compte. Mais, en 1917, l'interdiction de vendre des orges aux brasseries paralysa la malterie jusqu'à la fin de la guerre. Elle fut remise en activité en 1919, « ayant reçu les orges d'Amérique ».

Deux autres facteurs contribuèrent à la baisse sensible des ventes de bière : d'une part, la hausse du prix du litre, passé de vingt-quatre centimes en 1914 à quarante centimes en 1918, « motivée par le renchérissement exorbitant et toujours croissant des matières premières et des augmentations des salaires » [31] ; d'autre part les restrictions imposées par la Confédération, laquelle non seulement avait réduit la teneur en malt, mais aussi « interdit aux brasseries suisses de débiter plus du 35 % de la vente moyenne des trois années qui ont précédé la guerre. » [32]

[29] En 1915, Walther Huber est remplacé par J. Hug, puis dès 1918 par G. Walther, tous deux caissiers, à Choindez. Décédé en 1913, Albert Meister-Schild est remplacé par Oscar Meister, auquel succèdera en 1918 Virgile Chavannes, rédacteur, à Porrentruy ; Arthur Gouvernon, décédé en 1920, sera remplacé par Alexandre Hof, avocat à Delémont. Gérald Siegfried, avocat à Delémont, directeur depuis 1906, sera remplacé en 1910 par un Allemand, Adolphe Camphausen, auquel succèderont Alfred Geissbühler en 1914, puis Victor Solioz (1915-1920) et E. Gut (1920-1922).
[30] Rapport du Conseil d'administration... 1908/1909, p. 4.
[31] Dans le *Rapport du Conseil d'administration de l'exercice 1917/1918* (p. 5), on cite quelques exemples de renchérissement des matières premières : « 1. malt : Fr. 3'300.- les 10 tonnes avant la guerre, Fr. 33'000.- cette année ; 2. charbon : de 30 fr. la tonne en 1914 à 235.- ; 3. avoine : de 19.- les 100 kg en 1914 à 70.- ; 4. réparations en tous genres ont augmenté de 1 à 3. »
[32] Ibid., p. 4.

Concernant le chiffre de vente de la bière, les *Rapports* ne fournissent que des indications fragmentaires. Pour l'année 1916/17, « le chiffre de vente de la bière, qui était pour l'exercice précédent de 26'000 hl, s'est réduit à 22'000 hl. » Le chiffre de 26'000 hl était qualifié de « considérablement réduit » par rapport à celui de 1914/15, résultat d'une vente « de beaucoup supérieure à tous les exercices précédents », mais il restait « encore supérieur à la normale. » Avec une production de plus de 20'000 hl, la Brasserie jurassienne se situait au-dessus de la moyenne par entreprise : en 1915, les 126 brasseries suisses produisaient 2'190'000 hl, soit 17'380 hl par unité. Warteck produisait déjà plus de 100'000 hl et Feldschlösschen plus de 250'000 hl, mais Müller à Neuchâtel seulement 11'500 hl [33].

Comme ses concurrentes, la brasserie de Delémont a également pratiqué une politique immobilière destinée à s'assurer des clients, soit par la création de dépôts, soit par l'acquisition d'hôtels ou de restaurants. Ainsi l'assemblée des actionnaires du 16 décembre 1911 a ratifié la vente de quatre immeubles - « en nous garantissant les livraisons de notre bière pendant plusieurs années » - et l'achat de trois autres. Diverses sources ont permis d'identifier quelques-unes des propriétés de la Brasserie jurassienne. En 1908, elle fit l'acquisition de la Bayerische Bierhalle, à Delémont, et de l'Hôtel du Soleil, à Develier ; elle fut aussi propriétaire de la Croix-Blanche à Crémines, ravagée par un incendie en février 1917 ; en 1918, elle possédait à Delémont le Café du Midi, l'Hôtel du Bœuf et l'Hôtel des Bains ainsi que le Restaurant de la Charrue et Albert Gürtler l'Hôtel du Faucon et le Restaurant des Trois Rois [34].

En 1918, à cause des restrictions, la Brasserie jurassienne n'avait vendu que 9'853 hl. L'année suivante, le débit, comparé à la moyenne d'avant-guerre, n'était plus que de 25 %. Il augmenta de 14 % en 1920, puis de 36 % en 1921, mais cela ne représentait qu'un bon tiers de la moyenne d'avant-guerre.

Le 30 septembre 1921, à la suite de deux exercices déficitaires, le solde passif s'élevait à Fr. 55'272.28, malgré les « restrictions effectuées dans le personnel d'exploitation » en 1919, la vente d'une partie des immeubles industriels de Porrentruy et une tentative de diversification : la fabrication de limonades et d'eaux gazeuses. Les frais généraux (transports, charbon, frais d'entretien des immeubles et des machines, impôts, assurances) n'avaient pas diminué. Et l'augmentation des ventes au cours des deux derniers exercices n'avait pas été suffisante pour dégager un résultat positif. L'assemblée des actionnaires du 21 novembre approuva la dissolution du fonds de réserve de Fr. 100'000.- pour éponger le déficit et procéder à des amortissements.

Le décès d'Albert Gürtler, survenu le 19 décembre, a-t-il précipité les choses ? Toujours est-il que l'assemblée des actionnaires décida, le 20 avril 1922, la liquidation de la Brasserie jurassienne et accepta l'offre d'achat de la société Warteck SA de Bâle [35].

L'implantation de brasseries dans le Jura est contemporaine de la transformation de la fabrication de la bière du mode artisanal à une structure de production moderne ainsi que de l'essor industriel régional. Mais les investissements toujours plus importants dans les moyens de production et la sévère concurrence sur le marché – bien que freinée par la création de la Société suisse des brasseurs en 1877 et le contrat de protection de la clientèle de 1907 – ne

[33] Karl Thöne, André Bugnon, *op.cit*, p. 38 ; *Schweizer Brauerei-Rundschau/Revue suisse de la Brasserie*, Jahrgang 88, Nr 4/5, mai 1977, p. 148 et 171 ; Hélène Pasquier, *op. cit.*, p. 139.
[34] *Rapport...* 1907/1908, p. 8 ; *Schweizer Brauerei-Rundschau/Revue suisse de la brasserie*, 24.2.1917 ; AVD : *Liste des auberges de la commune de Delémont 1918-1934* (B-ECO-CO-5-A) et *Registre de l'impôt foncier* 1920-1937, No 1, A-J, p. 57-58 (B-TER-PR-16-B).
[35] *Feuille officielle du Jura bernois*, 1922, p. 177.

purent empêcher le phénomène de concentration, qui réduisit le nombre de brasseries en Suisse de 530 en 1885, à 260 en 1900 et 59 en 1930. Sans doute, les brasseries jurassiennes étaient-elles de taille trop petite pour résister à des concurrents plus forts et mieux armés pour surmonter les difficultés engendrées par la Première guerre mondiale ?

François KOHLER

Vie ouvrière et pratiques alimentaires

Une double évolution

L'évolution des pratiques alimentaires dans le monde ouvrier de la première moitié du 20e siècle est marquée par deux influences en apparence contradictoires.

La première, le développement de la fabrique contribue à séparer lieu de vie et lieu de travail et rompt avec l'atelier à domicile ou la vie agricole où l'un et l'autre se confondaient. Le monde du travail devient un monde clairement séparé géographiquement et socialement du reste de la vie des ouvriers. La durée des journées de travail en fabrique, longtemps de plus de dix heures, relègue également aux marges de la vie ouvrière le temps voué aux repas. Il en va de même dans la fabrique, où les méthodes d'organisation du travail axées sur la rentabilité maximale de la main-d'œuvre excluent les temps de pause. Grignoter quelque chose, à même l'établi, dans des conditions d'hygiène parfois discutables, sans être interdit, faisait partie des instants volés à la production, comme en témoigne cette ouvrière : « Chacun avait sa tartine, et puis on mettait ça sur le genou et puis on cassait des bouts dans le papier. Oui, on mangeait quand même. Les fruits, tu n'osais pas, parce que ça rouillait. Ça c'était marqué défendu. Mais du pain. Disons, en le mâchant, tu travaillais. C'était juste quand tu le cassais [que tu ne travaillais pas]. »[1]

Tout, dans l'évolution de la fabrique, tend à limiter les instants consacrés à la prise des repas.

Paradoxalement pourtant, cette même période correspond aussi à l'émergence d'une idéologie familiale, où l'importance du « foyer » comme espace privé à entretenir et à protéger est inculquée aux jeunes filles dans les enseignements ménagers. Dans ce contexte, les repas pris en famille sont considérés comme autant de moments contribuant et témoignant de la réussite du foyer. En apparence, une logique donc assez éloignée des rythmes de vie imposés par le travail ouvrier.

Une nouvelle configuration entre travail et famille

Et pourtant, plutôt que de s'exclure, ces deux logiques vont prendre appui l'une sur l'autre pour donner naissance à une nouvelle configuration de la relation entre le travail et la famille qui reposera pour l'essentiel sur une séparation des rôles entre hommes et femmes. « Pour le père, pour les jeunes gens qui travaillent à l'atelier, pour les enfants qui fréquentent l'école, voir en rentrant la soupe fumante sur la table mise avec soin, c'est trouver non seulement un peu de confort, mais c'est comprendre qu'une âme de tendresse veille au simple logis, qu'on a pensé à vous en votre absence, qu'on vous aime, enfin. Et qui niera qu'un peu de tendresse est aussi nécessaire à l'homme que le pain qu'il mange ? »[2] Et l'on doit ainsi à cette époque l'émergence de la figure de la « ménagère », gardienne du foyer, vouée, entre autres, à la préparation des repas, pendant que l'homme est lui voué au travail en fabrique.

[1] Les citations sont toutes tirées d'archives orales, propriété personnelle de l'auteure.
[2] M. Michod-Grandchamp (dir.), *Chez Nous*, Lausanne, Payot, 1944, p. 265.

Même si les ouvrières continueront souvent à travailler, les entreprises jurassiennes se rallieront partiellement à cette logique en permettant le retour des ouvriers et des ouvrières dans leur « foyer » à midi. D'une manière générale, proximité de l'entreprise oblige, les déplacements pour se rendre à l'usine sont suffisamment courts pour que ce retour puisse se faire. Mais les entreprises feront aussi en sorte que les horaires des trains coïncident avec les sorties d'usine (qui n'a pas entendu parler du fameux train d'une heure qui ramenait les ouvriers à l'usine après le repas) ou en tolérant que leurs ouvrières rentrent au foyer à 11h30 pour préparer le repas.

Lorsque les trajets sont trop longs, ce sont souvent encore les fabriques elles-mêmes qui ouvriront des succursales dans les villages pour éviter de trop grands déplacements. Voire qui mettront en place des cantines d'entreprise, conçues comme « foyers » de remplacement : « Le personnel de l'usine ne se recrute pas exclusivement dans la localité. Enfin, tous n'ont pas un chez soi familial. Cette situation préoccupait l'administration [de l'entreprise]. Elle décida en 1948 de créer un « Foyer » où le personnel trouverait à se restaurer et se distraire entre les heures de travail. Une centaine de personnes en profitent. »[3] Ces cantines apparaissent relativement tôt. En 1917, Tavannes Watch, sans doute parmi les premières, ouvrait un réfectoire, avec cuisine populaire. La plupart du temps, l'entreprise assume les frais généraux, et ne fait payer que les frais liés à l'achat des aliments, offrant des repas bon marché. Cette offre sera complétée ensuite par les « cantines » à domicile, des repas achetés à l'usine et emportés à la maison dont la fonction sera souvent de dépanner les familles en cas de maladie de l'épouse.

Les ouvriers jurassiens n'ont donc guère connu la pratique de la gamelle apportée sur le lieu de travail qui a beaucoup marqué l'univers ouvrier français. Les entreprises jurassiennes y voyaient des occasions d'échange entre ouvriers, et donc autant de dangers de rébellion, et s'efforcèrent de les éviter en contribuant à maintenir et à développer la cellule familiale, voire en se substituant à elle lorsqu'elle faisait défaut.

Ainsi les rythmes et les façons de manger se calquent sur les rythmes et les nécessités du travail, tout en respectant les besoins et l'intégrité de la famille.

En apparence du moins, car si c'était vrai pour les ouvriers d'usine, c'était moins le cas pour les travailleuses à domicile qui étaient parfois amenées à travailler pendant la pause de midi. Ainsi une ouvrière recevait-elle son travail par une voisine qui rentrait à midi et qui le reprenait en partant après la pause: « En général, le gamin était au lit, c'est quand il dormait encore, je lui avait donné à manger. Le dîner était prêt pour le père. Je me mettais à l'œuvre, parce qu'elle en voulait. Elle montait à une heure et quart et je lui donnais à ce moment-là. Une fois, je suis arrivée à 80 douzaines. Ça faisait de midi moins cinq à une heure cinq. En une heure en servant le dîner au père, il était aussi pressé, il allait au train (lui-même ouvrier), j'arrivais à 80 douzaines. Mais ils nous faisaient travailler entre midi et une heure. Il fallait quand même dîner, mais je l'avais au chaud, je dînais après. »

Calories, économies et cuisine rapide

Dans ce contexte, peu de place pour les plaisirs de la table, le fait de manger est d'abord considéré comme un moyen de retrouver des forces. « Demandez à cet ouvrier qui s'assied devant sa soupe fumante pourquoi il mange, il vous répondra : parce que je me sens las, parce que j'ai besoin de forces nouvelles pour reprendre mon travail. » L'alimentation se veut calorifique : y dominent les soupes, pâtes, pain, poudings, pommes de terre, le lait, les œufs. Et le tout doit s'inscrire dans les possibilités du budget familial, souvent restreint : « La

[3] *Les usines Joseph Pétermann SA Moutier Suisse ont cinquante ans*, La Chaux-de-Fonds, Imprimerie Courvoisier, 1952, non paginé.

composition des menus serait relativement facile si la ménagère n'avait pas à se préoccuper des prix. [...] Sait-elle choisir ? Sait-elle résister à la sollicitation de sa gourmandise et à celle des siens et comparer la valeur alimentaire des aliments avec leur prix d'achat ? Sait-elle utiliser tous les restes, éviter le gaspillage dans la préparation des aliments, peler finement les pommes de terre et les carottes ? Sait-elle faire des soupes nourrissantes, des potées ? La viande est chère. Ne nous en privons pas complètement. Choisissons une viande avantageuse et économique. Un gros morceau pour braiser, rôtir ou bouillir. Les restes sont utilisés pour les repas suivants sous différentes formes. Des viandes hachées crues pour la préparation de beef-staecks, de fricadelle, de légumes farcis. Quelques abats : foie de bœuf ou de porc, cœur de veau. Rognons de bœuf ou de porc. Du boudin. Quelques saucisses : cervelas, etc... » (p.103)

Le temps à disposition est aussi souvent compté, difficile d'imaginer de longues préparations. Le travail des femmes en usine va favoriser l'émergence de produits permettant une cuisine rapide, au rang desquels figurent pâtes, bouillon cube et autres soupes instantanées. Rappelons à ce titre que l'apparition des premières soupes Maggi, ainsi que du fameux Aromat, datent de 1886 et étaient destinés à simplifier la vie des femmes qui travaillaient. Apparaît aussi la pratique de la cuisine préparée à l'avance et réchauffée à midi, comme en témoigne cette ancienne ouvrière célibataire qui travaillait à plein temps: « Alors je faisais le soir, et puis ma mère [âgée] réchauffait à midi. Quand j'arrivais, je pouvais me mettre à table, je faisais ma vaisselle et puis je repartais. Le soir, je sortais, je me dépêchais, j'allais faire mes commissions, je faisais mon souper, je préparais mon dîner. »

Pour le monde ouvrier du début du siècle, les transformations qui ont marqué les pratiques alimentaires ont donc été importantes, que cela soit en termes de rythme, de contenu ou de lieu de repas. Prises des repas cadrées par les horaires de l'usine et réglées à la minute, organisation de la préparation de manière à ne pas perdre une seconde : le repas doit être sur la table quand le travailleur arrive à la maison, repas voués à la récupération des forces nécessaires au travail, pas question de se laisser aller et de s"attarder à table. Seuls les dimanches et les rares jours de fêtes laissent-ils un peu plus de marge, pour autant que le budget le permette...

Laurence MARTI

Note sur la Tête de moine

Une *Lettre d'information* du CEH portant sur l'alimentation ne saurait esquiver le sujet de la fameuse « Tête de moine ». Ce célèbre fromage jurassien, protégé par une appellation d'origine contrôlée, est devenu littéralement emblématique de la région - un peu comme les chevaux des Franches-Montagnes ! Il a suscité et suscite encore de louables initiatives pour sa production et sa mise en valeur, ainsi que d'importantes campagnes promotionnelles s'inscrivant dans le *trend* de la mise en valeur des produits dits « du terroir ». Le destin commercial de la Tête de moine dans la deuxième moitié du XX^{e} siècle constituerait un sujet de recherche en soi, mais ce n'est pas ce qui nous occupera ici. On relèvera juste en passant que la rigueur historique ne semble pas constituer, du point de vue publicitaire, un élément de «l'authenticité » de cet excellent fromage, puisque ses étiquettes sont illustrées de trois braves moines bénédictins en robe de bure noire (tirant sur le brun !), alors qu'il n'y eut jamais à Bellelay que des chanoines prémontrés vêtus d'un habit blanc...

L'histoire de la Tête de moine a déjà fait l'objet de diverses recherches[1]. Il est certain qu'il y a dès le Moyen Âge dans la région de Bellelay une production de fromages, désignés sous le terme de « fromages de Bellelay »[2], qui font l'objet d'une commercialisation impossible à cerner[3]. Le fromage de Bellelay est en tout cas connu à Bâle à la fin du XV^{e} siècle, comme celui de Delémont dont il ne semble guère se distinguer, et il y est vendu plus cher qu'un fromage « ordinaire »[4]. Il s'agit déjà d'un fromage de vache[5] gras, comparable, au moins pour ce qui concerne son prix, aux fromages produits dans les autres vacheries *(Vetscherigerkäse)* de la région. Mais ce fameux fromage de Bellelay, depuis quand le consomme-t-on raclé et le nomme-t-on « Tête de moine » ? C'est sur ces deux petites énigmes que nous voulons apporter de modestes précisions.

Dans un livre publié en 1628, Claude Déodat, médecin du prince-évêque, dresse une liste des qualités des divers fromages consommés à son époque. Il affirme que les meilleurs de la région sont ceux dits de Delémont ou de Bellelay, dont la qualité tient aux herbages de la Franche Montagne (et pour autant que des fabricants avaricieux n'écrèment pas le lait !)[6]. Or, si Déodat explique plus loin que le parmesan doit être découpé très fin (« in tenuissimas lamellas vel rasuras ») pour dégager toute sa saveur, il ne donne aucune indication comparable sur le fromage de Bellelay ; cela constitue à notre avis un indice assez fort montrant qu'on ne raclait pas encore ce dernier au début du XVII^{e} siècle.

Par ailleurs, la légende veut que le nom de « Tête de moine » (attesté jusqu'ici seulement dès 1790) tire son origine de l'Epoque révolutionnaire : les sans-culottes auraient inventé cette appellation moqueuse, faisant un rapprochement hardi entre le chef tonsuré des moines (ou chanoines...) et le fromage décalotté ! Mais un document d'archive anéantit cette histoire pittoresque : en effet, les comptes de la cuisine de la cour du prince-évêque pour l'année 1783 comprennent une annexe mentionnant l'achat de « fromages dits têtes de moines »[7]. Si cette attestation ne vieillit l'usage du terme de Tête de moine que de sept ans, elle l'inscrit toutefois dans une autre époque, en lui faisant passer le cap fatidique de la Révolution française...

Jean-Claude REBETEZ

[1] Voir le site internet de Mémoires d'Ici (www.m-ici.ch, dossier sur la Tête de moine, avec bibliographie) ; l'étude la plus récente et la meilleure est : Guido Burkhalter, « Der Bellelay Käse (Tête de moine) und sein Ursprung Gebiet », traduction française (de Georges Duplain) : « La tête de moine (fromage de Bellelay) et sa région d'origine », Schaffhouse, Impr. Kühn, 1979, tiré à part du *Journal suisse du lait.*

[2] Par exemple : « quator caseis Bellelagie », dans un acte du 3 mars 1453, AAEB, B 133 / 3 ; c'est donc à tort qu'on avance d'ordinaire la date de 1570 pour cette première occurence. La date de 1192 retenue par Burkhalter pour la première attestation écrite de production de fromage à Bellelay est aussi erronée et bien trop précoce.

[3] Ventes à Bâle: Franz Ehrensperger, *Basler Stellung im internationalen Handelsverkehr der Spätmittelalter*, 1972, p. 192-198.

[4] *Ibid.* p. 195.

[5] Cela n'a pas toujours été le cas, puisqu'un procès de 1346 nous apprend que le couvent devait payer pour des pâturages un cens de 191 « livres » de fromages, indifféremment de vache ou de brebis (ces dernières étaient beaucoup plus nombreuses qu'aujourd'hui), fabriqués en mai ou juin et à livrer à Bâle entre le 3 et le 19 novembre ; ces prescriptions de délais indiquent selon nous qu'il s'agit déjà d'un fromage cuit, à pâte mi-dure ou dure et à forte teneur en matière grasse.

[6] Claudius Deodatus, *Pantheum hygiasticum Hippocratico hermeticum de hominis vita, ad centium et viginti annos salubriter producenda...*, trois livres en un volume (avec trois index), Porrentruy, Wilhelmus Darbellay, 1628, p. 356-357. Cet ouvrage étonnant est cité par tous ceux qui s'occupent du fromage de Bellelay, car on en trouve la première description.

[7] Comptes de la cour, Beilage n° 506 ; pièce signalée par Sophie Jurot, dans le cadre des dépouillements d'archives dirigés par Norbert Furrer, Université de Berne.

Compte rendu

Pierre-Yves Donzé, *Bâtir, gérer, soigner : Histoire des établissements hospitaliers de Suisse romande*, Genève, Georg, 2003, XVIII, 367 pages.

Fruit d'une recherche initiée par l'Association des directeurs des établissements hospitaliers romands (ADEHR) et réalisé sous l'égide de l'Institut universitaire romand d'histoire de la médecine et de la santé (IURHMS), l'*Histoire des établissements hospitaliers de Suisse romande* de Pierre-Yves Donzé est un livre que l'historien referme avec un rare sentiment : celui du frémissement que suscitent toutes les idées d'approfondissement qui surgissent au fil des pages.

Ambitionnant de couvrir près de mille ans d'histoire hospitalière romande, l'ouvrage de Pierre-Yves Donzé est divisé en six chapitres, de nature essentiellement chronologique. Après avoir évoqué, sur la base de la littérature existante, le Moyen-Âge et l'Ancien Régime (chap. 1), l'auteur étudie ce que deviennent au 19^{e} s. les hôpitaux hérités de l'Ancien Régime (chap. 2) et s'arrête ensuite longuement sur les années 1850 à 1914 (chap. 3). Constituant le cœur de l'ouvrage, cet important chapitre est consacré à la mise en place d'un très dense système hospitalier en Suisse romande dans cette période.

Les chapitres suivants, bien que fondés sur un réel travail d'archives, sont notablement plus brefs. Ils visent à montrer ce qu'il est advenu du système mis en place entre 1850 et 1914 : son « redéploiement » durant l'Entre-deux-guerres (chap. 4), son « explosion » de 1945 à 1975 (chap. 5) et sa restructuration de 1975 à 2002 (chap. 6).

Relevons-le d'emblée : le grand intérêt de cet ouvrage est la perspective qu'il adopte. En dépit d'une relative surreprésentation du canton de Vaud, l'espace pris en considération est la Suisse romande dans son entier, y compris la partie francophone du canton de Berne : la Suisse romande ne se réduit pas ici, comme souvent sous la plume d'historiens lausannois ou genevois, au seul arc lémanique.

Bien que basé sur la littérature existante, le chapitre 1 constitue déjà un bel exemple de cet apport méthodologique. Ainsi, par exemple, l'auteur examine le contrôle des établissements hospitaliers sous l'Ancien Régime par les oligarchies urbaines (Genève, Lausanne, Neuchâtel, Sion, Fribourg, Porrentruy) ou le mouvement de (re-)constructions de bâtiments hospitaliers au 18^{e} s.

C'est, tout particulièrement, pour la période 1850-1914 (chap. 3) que la valeur heuristique de la perspective adoptée par l'auteur se révèle. Ayant rassemblé des donnés éparses dans la littérature, dans des publications de circonstances ou dans des monographies, recourant aux archives de tous les cantons concernés et de plusieurs établissements hospitaliers[1], Pierre-Yves Donzé met tout particulièrement au jour un phénomène qu'une historiographie de nature régionale ou monographique avait occulté : la carte hospitalière romande du début du 21^{e} s. a été dessinée, pour ne presque plus changer, dans la seconde moitié du 19^{e} s., tout particulièrement entre 1850 et 1870.

La Suisse romande ne compte, vers 1840, que sept hôpitaux ; en quelques décennies, c'est une centaine d'établissements qui vont être créés. Refuser la perspective de l'histoire cantonale ou de la monographie d'établissement permet ici à l'auteur de déceler quelques caractéristiques de ce phénomène. Il défend par exemple de manière intéressante, bien que

[1] Cf. à la fin de l'ouvrage la riche liste de sources utilisées par l'auteur.

l'hypothèse eût mérité d'être plus étayée, l'idée que l'explication est moins à rechercher dans l'histoire des découvertes médicales ou dans l'évolution démographique, sociale ou économique que dans le mouvement des idées. Est, ainsi, mis en exergue le rôle des idées démocratiques (« hôpitaux régionaux nés du radicalisme »), des tentatives de reconquête religieuse protestantes (Réveil) et catholiques ainsi que le rôle des philanthropes conservateurs après 1850 dans la création d'hôpitaux, qui apparaît essentiellement comme une réponse à la question sociale.

Pour cette même période 1850 à 1914, l'auteur examine également, entre autres, la question du rôle de l'Etat (fort à Genève ou dans le canton de Vaud, nul ou faible en Valais ou à Neuchâtel), de même que, de façon plus ponctuelle, le financement des hôpitaux, qui repose massivement sur la bienfaisance privée, les dons et, progressivement, les pensions payées par ou pour les malades.

Institutions essentiellement caritatives jusqu'en 1914, les hôpitaux vont devenir, dans l'Entre-deux guerres (chap. 4), de véritables 'entreprises de soin' ; ce sont, pour l'essentiel, les institutions mises sur pied dans la seconde partie du 19e s. qui soutiennent cette croissance du système jusqu'à la Seconde guerre mondiale. Dans les thèmes traités ici, l'on peut, à titre d'illustration, relever la question du personnel hospitalier : c'est dans l'Entre-deux-guerres qu'émergent réellement des filières laïques de formation du personnel infirmier, alors que les sœurs, protestantes ou catholiques, initient un retrait qui deviendra massif dans les années 1960. En même temps, une figure nouvelle fait son apparition dans le monde hospitalier romand : le 'manager', le directeur administratif salarié, engagé à plein temps. Simultanément, le système de tournus entre praticiens du lieu est remplacé par la nomination de médecins hospitaliers à plein temps et l'invention de la figure de l'interne, du jeune médecin qui termine sa formation en hôpital. On notera aussi que c'est durant cette période qu'apparaît une question qui conserve toute son acuité : celle de l'accès aux installations hospitalières (radiologie, chirurgie, analyses) pour les praticiens privés.

La croissance de l'Entre-deux-guerres, financée par une importance accrue des pensions des malades et des subsides publics dans les recettes hospitalières, va faire place, après 1945, à ce que l'auteur qualifie d' « explosion » du système et dont il s'attache à examiner les modalités, les causes et les conséquences en un chapitre plus rapide et, peut-être, moins abouti que les précédents.

La 'croissance' dont il est ici question n'est celle ni du nombre de lits ni des journées d'hospitalisation, tous deux stables de 1950 à 1970. Ce sont, apparemment, uniquement les dépenses engendrées par le système hospitalier qui explosent, passant, pour l'ensemble de la Suisse de 1950 à 1974, de 495 à 3'477 millions, soit de 1.26% à 2.77% du PNB. L'auteur voit dans les innovations médicales (infrastructure technique, médicaments) la cause essentielle de ce phénomène, dont l'une des conséquences est la généralisation du recours à l'hôpital doublée d'une réduction notable de la durée du séjour moyen à l'hôpital[2].

C'est également durant cette période, essentiellement dans les années 1960, que les sœurs hospitalières disparaissent presque entièrement des hôpitaux, pour être remplacées par des infirmières laïques. Cette professionnalisation du personnel hospitalier va de pair avec une forte hausse de l'encadrement médical et un recours massif au personnel étranger pour les tâches subalternes. Pour l'ensemble de la Suisse, alors que les dépenses explosent, la part des

[2] A Genève, par exemple, le pourcentage de la population séjournant au seul hôpital cantonal passe de 6.3% en 1950 à 9.1.% en 1970. Pour le même établissement, la durée moyenne d'une hospitalisation passe de 24.4 jours en 1945 à 15.5 jours en 1975. Un calcul sur la base des chiffres donnés par l'auteur (p. 250-251) pour quelques établissements régionaux donne un résultat similaire (1950 : 18.6 jours ; 1970 : 12.8 jours).

salaires dans les charges hospitalières est en progression constante (44.3% en 1950, 66.6% en 1971).

Jusqu'au milieu des années 1970, les collectivités publiques, pourtant devenues les principaux bailleurs de fonds du système, sont très peu interventionnistes. En dépit de l'adoption de lois ou plans sanitaires cantonaux dès les années 1950 : il n'est pas (encore) question de contraindre ou d'inciter les hôpitaux à collaborer entre eux, de rationaliser les investissements pour les équipements de pointe.

Il n'en va pas de même de la dernière période examinée par l'auteur (1975-2002), placée sous le signe des restructurations, des efforts visant à réformer un système remis en cause à la fois en raison de son coût et de son gigantisme. Contre les pratiques de développement tous azimuts et de suréquipement généralisé de la période précédente, les Etats cantonaux vont désormais revoir leur politique non interventionniste de financement des hôpitaux, intervenant toujours plus dans l'aménagement du territoire en matière de santé publique, en même temps que, pourtant, les innovations techniques (IRM, scanners, microchirurgie, biotechnologies) engendrent une nouvelle explosion des coûts hospitaliers.

Cette présence nouvelle des Etats cantonaux dans le système hospitalier se traduit, notamment, par une différenciation plus stricte entre soins aigus, d'une part, et réadaptation ou prise en charge des personnes âgées, d'autre part. Dans les établissements de soins aigus, où l'on concentre les équipements techniques nouveaux et coûteux, le nombre de lits et la durée moyenne de séjour continuent à baisser[3]. Ce mouvement de différenciation débouche, dans les années 1990, sur des tentatives de mise en réseau et de restructuration du système dans tous les cantons, tentatives qui se heurtent, souvent, à de très fortes résistances régionalistes dont l'abandon du projet RHUSO (Vaud-Genève) en 1998 constitue l'exemple le plus représentatif.

Il ne sera plus possible de parler d'histoire de la médecine en Suisse romande aux 19e et 20e s. sans se référer à cet ouvrage dont nous avons dû ici nous borner à n'évoquer que quelques aspects. Bien sûr, l'on bute, souvent, sur des lacunes, sur des questions que l'on aurait voulu voir traitées plus en détail : mais il s'agit de vides qui appellent d'autres travaux, et ce n'est pas rien de dire d'un livre qu'il balise la recherche ultérieure dont on espère qu'elle intégrera l'apport décisif qu'est l'adoption d'une perspective réellement romande.

Ce à quoi, en réalité, cet ouvrage incite, ce que, par son ambition d'histoire générale du système hospitalier romand, il rend possible, c'est à traverser la période considérée avec une seule question, mais appliquée à plusieurs exemples, à l'échelle romande.

Il nous paraît, par exemple, que la périodisation proposée par l'auteur pourrait mieux tenir compte de l'évidente césure des années 1890, époque à laquelle le premier système hospitalier mis en place dans les décennnies précédentes fait l'objet d'une rénovation marquée qui va donner aux hôpitaux romands la configuration qui sera la leur au moment où éclate la Première guerre mondiale. Les chiffres donnés ponctuellement par l'auteur montrent en effet qu'entre 1890 et 1910, le système a changé d'échelle, et il conviendrait de documenter et d'interpréter le phénomène.

D'autres questions pourraient faire l'objet d'approfondissements. C'est le cas, nous semble-t-il, de la structure des coûts et du financement des établissements du milieu du 19e s. à la fin du 20e s.

[3] Cf. p. 295-296. Au CHUV, le nombre de lits baisse de 20% de 1970 à 1990 et de 21% à l'hôpital cantonal de Genève. La durée de séjour moyen passe de 14 jours environ (1980) à 11 jours (1990), puis à 8.5 jours (2000).

En matière de structure des coûts tout particulièrement, il nous paraîtrait urgent de systématiser les données. Ainsi, par exemple, quels ont été les coûts de phénomènes tels que l'émergence de la figure du médecin hospitalier, la généralisation du recours aux internes ou le remplacement progressif des sœurs hospitalières par des infirmières salariées décemment ? De la même façon, il conviendrait de mieux qualifier et interpréter l' « explosion » du système après 1945, cette période où l'on va soigner toujours plus de malades plus vite et pour plus cher : quelles sont les charges qui explosent, pourquoi ?

En ce qui concerne le financement, l'on devrait chercher à mieux comprendre le rôle des assurances, grandes absentes de cet ouvrage : quand, comment commencent-elles à payer des séjours à l'hôpital pour leurs assurés ? D'où tiennent-elles leurs ressources, quelle part en consacrent-elles au système hospitalier ? Quelle part du financement hospitalier couvrent-elles ? Il en va de même de l'intervention financière des collectivités publiques : il conviendrait ici de systématiser les données relatives à la charge hospitalière pour les Etats cantonaux.

Le même travail de systématisation des données mériterait aussi d'être fait afin d'obtenir une vue d'ensemble de la situation en Suisse romande à un moment donné et/ou sur une période déterminée : offre (nombre de lits), consommation (hospitalisations, durées de séjour) et demande (lits et/ou hospitalisation par rapport à la population totale) médicales.

C'est, enfin, au sujet de la demande en soins hospitaliers que ce travail de systématisation à l'échelle romande nous paraîtrait le plus prometteur : comment s'articulent recours au médecin privé, pratiquant à domicile ou en cabinet, d'une part, et recours à l'hôpital ? Quand, comment l'hôpital s'est-il embourgeoisé, quand a-t-il perdu ce que l'on pense avoir été sa fonction jusque tard dans le 19e s. – soigner les classes populaires ? Quel a été l'impact de cette évolution sur les coûts et le financement du système, sur la croissance de la consommation hospitalière ? A Genève, la part des malades payant eux-mêmes leur séjour passe de 8.2% en en 1831 à 30.4% en 1846 ; inversément, en 1950, 30% des malades admis à l'hôpital de Rolle sont encore des indigents dont la pension est payée par leur commune, et le chiffre est encore de 12% en 1970…

Tout académiques qu'elles soient et pleinement justifiées par ce seul fait, les réponses à ces questions auraient aussi, nous semble-t-il, leur place dans le débat public et politique. Ce dont, croyons-nous, le beau livre de P.-Y. Donzé convaincra ses lecteurs non universitaires, c'est qu'au-delà des préoccupations purement académiques, l'historien peut faire œuvre utile pour l'Etat et la cité. Au même titre que la statistique, le droit ou l'économie, l'histoire donne sens aux enjeux du temps présent. A l'heure des résistances régionalistes, justifiées ou non, aux restructurations hospitalières en cours dans la plupart des cantons romands, de Sierre à Porrentruy, il n'est pas sans intérêt de savoir de quelles couches le système actuel est fait, et l'on aurait aimé à voir l'ensemble des responsables romands de la santé en être convaincus[4].

Thierry CHRIST

[4] On notera à cet égard que les cantons de Genève, Vaud, Valais, Jura et Berne (SEVA) ont, avec l'ADEHR, financé le projet, montrant par là l'importance que, contrairement aux cantons de Neuchâtel et Fribourg, ils accordent à la connaissance du passé comme élément de décision politique dans le contexte des turbulences que traverse depuis bientôt vingt ans le système hospitalier romand.

Sommaire

Editorial, par Michel Schlup 1
Le pain quotidien: alimentation et travail dans l'Évêché de Bâle aux XVe et XVIe siècles, par Dorothee Rippmann 3
A la fortune du pot. Menu fantaisiste sur la base de recettes d'une bourgeoise de Porrentruy de la fin du XVIe siècle, par Jean-Claude Rebetez 8
Vie matérielle à la fin du 18e siècle dans l'Evêché de Bâle, par Alain Cortat 12
Il était une fois l'industrie jurassienne de la bière (1870-1922), par François Kohler 15
Vie ouvrière et pratiques alimentaires, par Laurence Marti 23
Note sur la Tête de moine, par Jean-Claude Rebetez 25
Compte rendu : Pierre-Yves Donzé, *Bâtir, gérer, soigner : Histoire des établissements hospitaliers de Suisse romande*, par Thierry Christ 27

****

Le Bureau du CEH

Anne BEUCHAT BESSIRE, La Praye 4, 2068 Courtelary, a.beuchat@m-ici.ch

Damien BREGNARD, Sous-les-Chênes 151, 2944 Bonfol, damien.bregnard@aaeb.ch

Alain CORTAT, Chemin des Grands Pins, 2000 Neuchâtel, alaincortat@laposte.net

Pierre-Yves DONZÉ, Faubourg de la Gare 21, 2000 Neuchâtel, pydonze@bluemail.ch

Claude HAUSER, Morat 43, 1700 Fribourg, claude.hauser@unifr.ch

Jean-Daniel KLEISL, Villette 5, 1400 Yverdon-les-Bains, jd-isakleisl@swissonline.ch

Stéphanie LACHAT, Puits 21, 2300 La Chaux-de-Fonds, stef-clem@bluewin.ch