1782

HISTOIRE
DE LA VIE PRIVÉE
DES FRANÇAIS,

Depuis l'origine de la Nation jusqu'à nos jours.

Par M. Le Grand d'Aussy.

PREMIERE PARTIE.

. . . . . Si quid novisti rectius istis,
Candidus imperti; si non, his utere mecum. HOR.

TOME SECOND.

A PARIS,
De l'Imprimerie de Ph.-D. PIERRES,
Imprimeur Ordinaire du Roi, &c. rue S. Jacques.

M. DCC. LXXXII.
Avec Approbation et Privilege du Roi.

» présenterez successivement votre vase sous cha-
» cun des œufs ; vous les y plongerez ; & c'en
» sera assez pour les conserver. Si vous voulez
» ensuite les faire cuire, ou même les faire couver,
» supposé qu'ils fussent féconds, vous n'aurez qu'à
» les frotter avec un pinceau trempé dans de l'es-
» prit-de-vin pur. Le vernis disparaîtra ; & la coque
» restera nette, sans avoir ni ses pores empâtés, ni
» ce coup d'œil huileux & dégoûtant que lui donne
» la méthode des graisses ».

Confection du fromage.

Il est probable que, dans tous les tems, les procédés généraux pour faire le fromage ont été les mêmes ; mais la situation respective des différens cantons de la France, a dû introduire pourtant, dans la manipulation, des différences locales. " En Auver-
» gne, par exemple, dit Champier, on salait beau-
» coup le fromage ; ailleurs on le salait peu ; dans
» l'Autunais, on ne le salait point du tout, parce
» que le sel y était trop cher ».

Selon de Serres, pour former un fromage excellent, il fallait le composer avec du lait de vache, du lait de chèvre, & du lait de brebis, mêlés ensemble. " Chacun de ces différens laits lui com-
» muniquera, dit il, ses bonnes qualités ; ainsi que
» le témoigne l'ancien proverbe, *beurre de vache*,
» *fromage de brebis*, *caillé de chèvres* ».

L'auteur voudrait aussi qu'on pratiquât en France le procédé qu'on pratiquait à Lodi & à Parme, pour faire ces fromages *cogneus par tout le monde par leur bonté* ; qu'on y fît bouillir le lait. " On l'ob-
» serve, dit-il, dans quelques endroits de la Suisse,

» où l'on cherche à imiter le Parmésan »; mais il se plaint que les Français le négligent, excepté dans certains cantons.

On connaît depuis très-long-tems l'art de persiller le fromage; c'est-à-dire, de faire entrer dans sa pâte, lorsqu'on le fait, certaines herbes qui, en lui communiquant leur saveur (a), lui donnent encore des veines ou taches vertes, assez agréables à l'œil. Ce secret a au moins neuf siècles, comme le prouve l'anecdote suivante sur Charlemagne, rapportée par le Moine de S. Gal. Fromage persillé.

» L'Empereur, dans un de ses voyages, dit l'Historien, descendit à l'improviste & sans être attendu, chez un Evêque. C'était un vendredi. Le Prélat n'avait point de poisson; & il n'osait d'ailleurs, à cause de l'abstinence du jour, faire servir de la viande au Prince. Il lui présenta donc ce qu'il avait chez lui, de la graisse & du fromage; (on se rappelle ce qui a été dit ci-dessus sur la graisse). Charles mangea du fromage; mais, prenant les taches du persillé pour de la pourriture, il avait soin auparavant de les enlever avec la pointe de son couteau. L'Evêque, qui était debout auprès de la table, ainsi que la suite du Prince, prit la liberté de lui représenter que ce qu'il jettait était le meilleur du fromage. Charles goûta donc du persillé; il trouva que son hôte avait

(a) Les Romains mêlaient dans le leur du thim, réduit en poudre. Aujourd'hui encore, certains cantons de Lorraine font des fromages, dans la pâte duquel ils sement de la graine de fenouil.

» raison, & le chargea même de lui envoyer, tous
» les ans, à Aix-la-Chapelle deux caisses de fro-
» mages pareils. Celui-ci répondit qu'il était bien
» en son pouvoir d'envoyer des fromages ; mais
» qu'il ne l'était pas d'en envoyer de persillés, parce
» que ce n'est qu'en les ouvrant qu'on peut s'assurer
» si le marchand n'a point trompé. Eh bien, dit
» l'Empereur, avant de les faire partir, coupez-les
» par le milieu ; il vous sera aisé de voir s'ils sont
» tels que je le desire. Vous n'aurez plus ensuite
» qu'à rapprocher les deux moitiés, en les assujet-
» tissant avec une cheville de bois ; puis vous met-
» trez le tout en caisse ».

Fromages gaulois.

De tout tems, nos différentes Provinces ont eu chacune des fromages plus ou moins estimés ; & il y a même peu de pays qui puissent se vanter d'en avoir autant, & autant d'aussi bons que la France. Pline témoigne que, de son tems, on cherchait à Rome ceux de Nîmes, ainsi que ceux du Mont Losere au Gévaudan, & des pays circonvoisins ; mais ces fromages, ajoute le Naturaliste, avaient l'inconvénient de ne pas se conserver ; il fallait les manger frais.

Martial fait mention de ceux de Toulouse.

Fromages français les plus renommés.

Sous les Rois de la troisième Race, Chaillot, village auprès de Paris, en faisait qu'on recherchait dans la Capitale. Les habitans avaient même le droit d'envoyer paître leurs vaches dans cette île de la Seine, qu'anciennement on nommoit Maquerelle, & qu'actuellement on nomme île des Cignes : mais en retour, ils étaient tenus à présenter, tous les ans,

à l'Abbé de S. Germain, le jour de l'Aſcenſion, deux grands bouquets, ſix petits, un denier pariſis pour chaque vache, & un fromage gras.

Au XIIe & XIIIe ſiècle, on eſtimait auſſi à Paris ceux de Champagne, & celui de Brie ſur-tout.

Ce dernier, qu'on y priſe encore ſingulièrement, eſt pluſieurs fois nommé avec éloge chez nos Fabliers & chez nos Poëtes anciens. On le criait dans les rues; mais Euſtache Deſchamps, Poëte qui écrivait ſous Charles VI, dit malignement que c'était la ſeule bonne choſe qui nous vînt de la Brie. Aujourd'hui, nous en avons de deux ſortes : les fromages en table, & ceux qui, étant liquides, arrivent en pot. Ces derniers ſont connus ſous le nom de fromages de Meaux. Dans la claſſe des premiers, les meilleurs ſont ceux de Nangis.

Par les ſtatuts donnés aux Pâtiſſiers en 1522, le Roi accorde à ces artiſans le droit de viſite ſur les fromages de Brie qui ſe vendent dans la ville de Paris & de ſes fauxbourgs; *attendu qu'iceux Pâtiſſiers y ont intérêt, pour ce que journellement ils mettent en œuvre ladite marchandiſe.*

Platine, (ann. 1509), cite parmi les bons fromages ceux de Chauni en Picardie, de Bréhémont en Touraine, de la grande Chartreuſe dans le Dauphiné, de l'Epine & de Roſanais en Bourgogne.

Charles Etienne vante ceux de Craponne en Auvergne, ceux de Béthune en Flandres, les *Angelots* de Normandie, & les fromages de crême

frais, que Montreuil & Vincennes fournissaient à Paris.

Champier, qui parle avec éloge de ces derniers, dit que les paysannes les apportaient à la ville, dans des petits paniers de jonc, & qu'on les mangeait saupoudrés de sucre. Aujourd'hui, non-seulement Vincennes & Montreuil, mais presque tous les villages voisins de la Capitale, y en envoyent journellement de pareils. Les plus estimés sont ceux de Viri. L'Abbé de Marolles, au dernier siècle, disait que les Parisiens recherchaient aussi ceux de Vanvres, de Clamart, de Montreuil, & de Grosbois (*a*).

Le même Champier vante aussi ceux de la Chartreuse, de Bréhémont, de Béthune, & de Craponne; qui, tous quatre, ont été déja cités. Il dit des *Angelots* qu'ils sont agréables, mais qu'ils se conservent peu. Dans sa liste, il ajoute les rougerets de Lyon, les fromages de Brienne, de Bresse, de Sens, & de Limoges. Mais il met au-dessus de tous, ceux d'Auvergne, tant les ronds que les cylindriques; & regarde même ces deux espèces comme les meilleures d'Europe.

Selon Liébaut, les Auvergnacs employaient dans la confection de leurs fromages la propreté la plus

---

(*a*) Ce témoignage de l'Abbé de Marolles se trouve dans la traduction qu'il a publiée de Martial en 1635. A propos de ce que le Poëte latin dit sur le fromage de Toulouse, son traducteur nous donne, dans une note, une très-longue liste de tous les fromages de France, qui avaient quelque réputation.

minutieuſe & la plus recherchée. Ils pouſſaient même l'attention, dit-il, juſqu'à n'y faire travailler que des enfans de quatorze ans, bien nets & bien ſains.

Il eſt parlé, dans le même auteur, de fromages de carême, appellés à *la chardonnette*, & caillés avec des œufs de brochet; & de certains autres petits fromages qu'on nommait à Paris *jonchées*, & qui étaient faits de lait caillé ſans preſſure.

Chaſſeneux, dans ſon *Catalogus gloriæ mundi* (a), compte au nombre des excellens, ceux de Brie, de Craponne, de Bréhémont, de Berry, d'Eutigni près Dijon, & ceux qu'en Breſſe on nommait, pour leur rondeur, *têtes-de-morts*, ou *têtes de Moines*.

De Serres vante les *petits fromageons* de Baux en Provence, les angelots de Brie, & *ſur-tout* les fromages de Bretagne. Ce mot *ſur-tout*, dans de Serres, eſt d'autant plus ſurprenant que la Bretagne n'a été nommée par aucun des Auteurs cités ci-deſſus, & qu'aujourd'hui encore ſes fromages n'ont point de réputation. C'eſt-là ſans doute une erreur de l'Ecrivain. D'un autre côté cependant, comme de tems en tems le goût change, un caprice paſſager a pu donner à ceux dont nous parlons un inſtant de faveur. Cette faveur au reſte, ſi elle a exiſté, n'a pas duré long-tems.

L'Abbé de Marolles, dans la liſte qu'il nous a

(a) Ce qui regarde les fromages dans le *Catalogus* de Chaſſeneux eſt tiré d'un autre ouvrage, ſur cette matière, par un certain Ramaléon de Conflans.

laissée des fromages de France les plus renommés, ne fait nul cas de ceux de Bretagne. Il estime médiocrement ceux de Poitou, & très-peu ceux d'Anjou & du Limousin. Les meilleurs, selon lui, étaient les fromages à la crême de Blois, & ceux des environs de Paris, déja cités ci-dessus; c'étaient les angelots; c'étaient les *cœurs* de Gournai & du pays de Brai; c'étaient les fromages d'Auvergne, de Cantal, de Brie, de Linas, de Roche, de Roquefort (*a*), de Berry, de Beauvais, de Peyrez, de Fleurs, de Couzieres, de Truye, de Boisjency, d'Aunai, de S. Laurent-des-eaux, de Vauduloir, Montmaraut, Traverzai, Livarot, Pont-l'Evêque, Marolles, & S. Eure-de-Toul.

Dans certains endroits des montagnes de Franche-Comté, nommés Gruyeres, on faisait, sur la fin du dernier siècle, des fromages qui portaient le même nom. Le Mémoire de l'Intendant de cette Province (l'un de ceux que les divers Intendans du Royaume fournirent en 1698, par ordre du Roi, au Duc de Bourgogne, pour l'instruction de ce Prince), assure que *ces fromages se débitaient par toute la France, & que les paysans avaient gagné considérablement, pendant la guerre, à les porter*

(*a*) Celui-ci est devenu l'un des meilleurs & des plus estimés de France. M. Marcorelle, qui a publié un Mémoire curieux sur cet objet, nous apprend qu'il sort annuellement des caves de Roquefort, environ six mille quintaux de fromage, sans compter douze cens quintaux que vendent, sous le même nom, quelques villages voisins.

eux-mêmes

eux-mêmes dans les armées d'Italie & d'Allemagne.

Les fromages d'Italie ont été introduits assez tard dans le Royaume. Le Parmésan, tant prisé aujourd'hui, n'y a été connu que sous Charles VIII; & ce ne fut même, si nous en croyons André de la Vigne, que par une espèce de hasard. Quand le Monarque, dans son expédition de Naples, passa par Plaisance, dit l'Historien, les Bourgeois vinrent lui offrir plusieurs fromages. Mais il fut tellement émerveillé de leur grandeur énorme (la Chronique à la suite de Monstrelet les représente *aussi grands quasi comme la largeur de meules à moulins*), que, par curiosité, il en envoya un à la Reine & au Duc de Bourbon, lesquels étaient alors en Bourbonnais. La Cour le trouva excellent; & l'on en prit si bien le goût, qu'au siècle suivant, selon Champier, c'était celui dont on faisait le plus de cas. Fromages étrangers.

Le même auteur nous apprend que le plus estimé des fromages étrangers, après le Parmésan, était celui de Florence, appellé *marsolin*. Celui-ci, dit-il, avoit la forme de concombre.

De Serres (ann. 1600) donne encore le premier rang au Parmésan, qu'il appelle fromage de Milan ou de Lombardie, & qu'il représente de même aussi grand qu'une meule de moulin. Il donne le second au fromage de Turquie, qui nous venait dans des vessies; le troisième à celui de Suisse; & le quatrième à ceux de Hollande & de Zélande; " pays, » dit-il, tellement abondans en pâturages, qu'une » vache y rend par jour vingt-cinq à trente pintes » de lait, & quelquefois jusqu'à quarante; pay

» enfin qui, malgré leur peu d'étendue, produisent » autant de lait dans une année que toute la Guyen- » ne, dans le même espace de tems, produit de » vin ».

Gontier (*de Sanitate tuendâ*, an. 1668) nomme parmi les excellens fromages étrangers celui de Gryéres.

Ragoûts au fromage.

Il en a été du goût pour le fromage, ainsi que de celui pour les pâtes. Nous les regardons aujourd'hui l'un & l'autre comme propres seulement à l'Allemagne, à l'Angleterre, & à l'Italie; & l'un & l'autre ont fait long-tems les délices de nos Peres. Quoiqu'un ancien proverbe de bonne-femme déclarât que

Jamais homme sage
Ne mangea fromage;

quoiqu'on citât, du Cardinal du Perron, un *dicton* pareil, *chiche main, bon fromage*; on l'employait cependant dans une infinité de ragoûts; on le faisait entrer dans plusieurs sortes de pâtisseries. Il y en avait même quelques espèces qu'on mangeait en grillades. Le Roman de Claris, manuscrit, parlant d'une ville prise d'assaut, dit :

trouvent *tonneau*
Truevent maint bon tonnel de vin,
cochon
Maint bon bacon, maint fromage à rostir.

On coupait ce fromage par tranches; on mettait ces tranches sur le gril ou dans la poële; & on les saupoudrait ensuite de sucre & de canelle en poudre. Platine écrit que celui d'Auvergne avait surtout la qualité d'être excellent en rôties.

Souvent, au lieu de faire griller le fromage, on le faisait fondre au feu dans un instrument de fer, creux & fait exprès; puis on le versait ainsi sur une rôtie de pain, brûlante, qu'on assaisonnait de même avec de la canelle, du sucre, & d'autres aromates. C'est de cette manière particuliérement qu'on mangeait, selon le même auteur, ceux de Bresse; &, selon Champier, ceux de Crapone.

Sérat.

Les Normands avaient une façon d'employer leur lait, laquelle était particulière à leur Province. Ils le faisaient bouillir avec de l'ail & de l'ognon. Cette liqueur aigrie, ils l'appellaient sérat, disent Champier & Liébaut, & ils la gardaient, pour leur usage, dans des vaisseaux particuliers.

Brousse.

En Provence, au rapport de Gontier, on connaissait un autre mêts du même genre, nommé brousse, mais plus ragoûtant. C'était du lait qu'on faisait chauffer sur un feu doux, de manière que, sans bouillir, il pût cependant écumer & monter. On enlevait successivement avec une cuillere cette sorte d'écume, & on la servait à table, saupoudrée de sucre.

Beurres les plus estimés.

Champier rapporte que Blois & Lyon estimaient beaucoup leur beurre. A Paris, dit-il, le plus recherché pour la table est celui de Vanvres. Charles Etienne rend sur ce dernier le même témoignage. Au dernier siècle, Sauval le regardait comme *le meilleur beurre qui fût au monde.* Il jouit encore aujourd'hui d'une grande réputation; cependant on lui préfére le beurre de l'*Enfant-Jesus*, ainsi nommé

d'une Communauté établie dans un des fauxbourgs de la Capitale, où il se fait (*a*).

Mad. de Sévigné vante celui de la Prévalaye près de Rennes. *Nous en faisons des beurrées infinies*, dit-elle dans une de ses lettres. *Nous y mettons de petites herbes fines & des violettes.*

Lorsque Louis XIV eut donné la Ménagerie de Trianon à la Duchesse de Bourgogne, cette Princesse, dit Mad. du Noyer dans ses lettres, y prit un tel goût, qu'elle *allait elle-même y traire les vaches, & qu'elle y faisait du beurre qu'on servait sur la table du Roi, que Sa Majesté trouvoit admirable, & dont on étoit obligé de manger pour faire sa cour.*

„ La Nation qui consomme le plus de beurre, „ ajoute Champier, c'est la Flamande. Elle ne passe „ aucun jour, ni aucun repas sans en manger; „ & je suis surpris qu'elle n'ait pas encore essayé „ d'en mettre dans sa boisson. Aussi en France „ l'appelle-t-on, par dérision, *beurriere*; &, quand „ quelqu'un doit voyager dans ce pays-là, on lui „ recommande d'emporter un couteau, s'il veut „ tâter aux bonnes mottes de beurre.

„ Les Français, continue l'auteur, font cependant, & sur-tout au mois de Mai, servir du „ beurre frais à leur table. Pour le peuple, il en „ mange le matin avec de l'ail; afin de dissiper ce

(*a*) Cette Communauté instituée, à l'imitation de celle de S. Cyr, pour élever trente-trois Demoiselles pauvres, doit son origine à feu M. Languet, Curé de S. Sulpice, auteur de plusieurs autres établissemens très-estimables.

„ qu'il appelle le mauvais air, & tuer les vers „ qu'il peut avoir dans les entrailles ».

Par l'art avec lequel nous faisons le beurre, nous savons le conserver frais, au moins pendant un certain nombre de jours. C'est à quoi nous sommes parvenus pour celui qu'on appelle de Gournai. Des marchands du Véxin français vont l'acheter au marché de cette petite ville; ils le repêtrissent dans l'eau, le travaillent de nouveau, le lavent pour le purger du lait & des sérosités qu'il pourrait contenir encore, & qui bientôt le gâteraient. Alors ils le mettent en grosses mottes depuis quarante jusqu'à soixante livres, & l'envoient à Paris où il s'emploie dans les cuisines.

La Bretagne & la Normandie, Provinces depuis long-tems renommées pour leur beurre, avaient imaginé de le conserver autrement, en le salant, à-peu-près comme les viandes: chose qui leur était d'autant plus facile que, par leur position sur les côtes de l'Océan, elles pouvaient se procurer le sel à bon marché. Ainsi assaisonné, elles les mettaient dans de longs pots de grès cylindriques, & l'envoyaient par-tout le Royaume. Beurre salé.

Champier nous apprend que, de son tems (ann. 1560), ces deux Provinces employaient cette méthode; mais elle est plus ancienne que lui: les Statuts donnés en 1412 aux Fruitiers de Paris, parlent de *beurre salé en pot de terre.*

Charles Etienne, traitant des beurres salés, & propres à la cuisine, met au premier rang celui de l'Isle de France; au second celui de Normandie;

au troisième ceux de Flandres & de Bretagne.

Beurre fondu.

Il y avait, pour conserver le beurre, un autre procédé; c'était de le faire fondre : ce qui, dit de Serres, *le rend plus délicat.* « Pendant qu'il est sur » le feu, on l'écume, ajoute-t-il. Après quoi, lorsqu'il est devenu clair & blond comme de belle » huile d'olive, on le verse dans de grands vases » de terre vernissés ». Telle était, selon l'auteur, la méthode qu'*on pratiquait en Lorraine*; ce qui prouve que le reste de la France l'ignorait encore, & que c'est à cette Province que nous la devons.