

Histoire de la vie privée des
Français, depuis l'origine de
la nation jusqu'à nos jours.
Tome 2 / ; par Le Grand [...]

Legrand d'Aussy, Pierre Jean-Baptiste (1737-1800). Auteur du texte. Histoire de la vie privée des François, depuis l'origine de la nation jusqu'à nos jours. Tome 2 / ; par Le Grand d'Aussy. Nouvelle édition, avec des notes... par J. B. B. de Roquefort. 1815.

1/ Les contenus accessibles sur le site Gallica sont pour la plupart des reproductions numériques d'oeuvres tombées dans le domaine public provenant des collections de la BnF. Leur réutilisation s'inscrit dans le cadre de la loi n°78-753 du 17 juillet 1978 :

- La réutilisation non commerciale de ces contenus ou dans le cadre d'une publication académique ou scientifique est libre et gratuite dans le respect de la législation en vigueur et notamment du maintien de la mention de source des contenus telle que précisée ci-après : « Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France » ou « Source gallica.bnf.fr / BnF ».

- La réutilisation commerciale de ces contenus est payante et fait l'objet d'une licence. Est entendue par réutilisation commerciale la revente de contenus sous forme de produits élaborés ou de fourniture de service ou toute autre réutilisation des contenus générant directement des revenus : publication vendue (à l'exception des ouvrages académiques ou scientifiques), une exposition, une production audiovisuelle, un service ou un produit payant, un support à vocation promotionnelle etc.

[CLIQUER ICI POUR ACCÉDER AUX TARIFS ET À LA LICENCE](#)

2/ Les contenus de Gallica sont la propriété de la BnF au sens de l'article L.2112-1 du code général de la propriété des personnes publiques.

3/ Quelques contenus sont soumis à un régime de réutilisation particulier. Il s'agit :

- des reproductions de documents protégés par un droit d'auteur appartenant à un tiers. Ces documents ne peuvent être réutilisés, sauf dans le cadre de la copie privée, sans l'autorisation préalable du titulaire des droits.

- des reproductions de documents conservés dans les bibliothèques ou autres institutions partenaires. Ceux-ci sont signalés par la mention Source gallica.BnF.fr / Bibliothèque municipale de ... (ou autre partenaire). L'utilisateur est invité à s'informer auprès de ces bibliothèques de leurs conditions de réutilisation.

4/ Gallica constitue une base de données, dont la BnF est le producteur, protégée au sens des articles L341-1 et suivants du code de la propriété intellectuelle.

5/ Les présentes conditions d'utilisation des contenus de Gallica sont régies par la loi française. En cas de réutilisation prévue dans un autre pays, il appartient à chaque utilisateur de vérifier la conformité de son projet avec le droit de ce pays.

6/ L'utilisateur s'engage à respecter les présentes conditions d'utilisation ainsi que la législation en vigueur, notamment en matière de propriété intellectuelle. En cas de non respect de ces dispositions, il est notamment passible d'une amende prévue par la loi du 17 juillet 1978.

7/ Pour obtenir un document de Gallica en haute définition, contacter utilisation.commerciale@bnf.fr.

CHAPITRE IV.

DES BOISSONS.

PREMIÈRE SECTION.

*De la Bière , et autres boissons dont l'eau étoit
la base.*

QUOIQUE la Nature paroisse n'avoir destiné à tous les animaux que l'eau pour boisson , partout néanmoins , dans tous les pays comme dans tous les temps , l'homme , né sensuel , a trouvé le moyen de s'en procurer d'autres plus capables de flatter son palais et de réparer ses forces. Tantôt il a infusé certaines plantes aromatiques , ou quelques-unes des substances alimentaires que lui offroit spontanément la Nature ; tantôt il a extrait la sève savoureuse de certains arbres , ou exprimé le suc des fruits qu'il avoit plantés. Cependant , les boissons que lui ont procurées les fruits , ne furent probablement que les dernières qui se présentèrent à son génie inventif. Elles exigent , pour être réduites en art , tant d'expériences et des instruments si compliqués , qu'il a

dû d'abord chercher à s'en composer d'autres plus faciles.

Hydromel. Plutarque avance que tous les peuples barbares, avant d'avoir connu les liqueurs vineuses, ont commencé par boire du miel détrempe dans l'eau. L'observation de Plutarque paroît vraisemblable ; et en effet, de tous les breuvages qu'une nation peut inventer, celui-ci est le plus simple, sur-tout quand le pays qu'elle habite contient de vastes forêts qui lui fournissent du miel en abondance. Malgré cette double raison pourtant, il ne paroît point que les Gaulois l'aient connue : au moins les Auteurs anciens qui nous ont appris que le vin et la biere étoient usités dans la Gaule, ne disent-ils pas qu'on y fit usage de l'hydromel. Cependant les gens riches, chez les Gaulois, assaisoient leur biere avec du miel, comme je le dirai à l'instant. Or est-il probable qu'ils se fussent avisés d'employer du miel dans leur biere, sans avoir songé à en faire entrer dans leur eau ?

Quoi qu'il en soit, si les Gaulois ne connurent pas l'hydromel, on peut avancer avec vraisemblance qu'il fut introduit chez leurs neveux par ces différentes nations barbares que le droit de conquête établit dans nos Provinces ; car on sait que c'étoit la boisson favorite des peuples du Nord. Les Moines avoient coutume d'en user, les jours de travail. L'Abbé Théodemar écrivant à Charlemagne, lui raconte qu'en été sa coutume est d'accorder quelques fruits à ses Religieux, et

que, quand ils sont occupés à couper les foins, il leur donne une potion au miel.

J'ignore quelles étoient les doses précises qu'on employoit alors pour l'hydromel (1). Je trouve seulement qu'au treizième siècle, on mettoit une partie de miel sur douze parties d'eau (2); mais alors aussi on joignoit à l'hydromel pour lui ôter sa fadeur et lui donner du piquant, quelques poudres d'herbes aromatiques, soit celles que produisent nos climats, soit celles qui naissent dans l'Asie.

L'hydromel ainsi préparé se nommoit borgé-
 rase, borgérafre, ou bogéraste. On l'estimoit
 beaucoup. Dans un festin que l'auteur de l'ancien
Roman de Florès et de Blanchefleur fait donner à
 son héros, on sert de la borgérase (3). Chez les
 Moines, on en usoit, comme d'un régal, les
 jours de grandes fêtes. Les *coutumes de l'Ordre*
de Cluny l'appellent *potus dulcissimus* (4).

Borgérase.

(1) L'ouvrage d'Olaus Magnus, Archevêque d'Upsal, contient des recettes pour préparer l'hydromel et la bière. Il est intitulé *Historia de Gentibus Septentrionalibus, earumque diversis Statibus, conditionibus*, Romæ, 1555, in-folio. (d. R.)

(2) Cette méthode étoit encore pratiquée à la fin du seizième siècle puisqu'elle se trouve dans Olivier de Serres, tom. I, p. 312. (d. R.)

(3) Ms. Bibliothèque du Roi, n°. 1830, in-f°. fonds de Saint-Germain-des-Prés. (d. R.)

(4) Le savant auteur de l'*Essai Historique sur l'Agriculture*, p. CLVI, ignore à quel temps remonte la fabrication de l'hydromel vineux dans quelques parties de la France; il exprime ses regrets sur ce que cette liqueur *bienfaisante*, peu coûteuse, ne soit pas autant

En effet , les Religieux ayant , comme les Laïcs , leurs jours de fête et de réjouissance , il étoit naturel qu'ils employassent aussi alors les boissons agréables , dont en pareil cas se régaloient ceux-ci. Mais ils en connoissoient d'autres qui leur étoient particulières , et qu'on leur donnoit comme rafraîchissement , les jours de travail. On lit dans la vie de Saint-Samson , Evêque de Dol , que le Monastère d'où le Saint fut tiré avant d'être promu à l'Episcopat , en avoit une de ce genre , laquelle n'étoit , à proprement parler , qu'un jus d'herbes , et dont on usoit , tous les jours , après avoir chanté tierce. Le Légendaire a soin de remarquer qu'on la servoit pour la santé.

Bochet.

Quand on avoit mis les rayons des ruches sous la presse , afin d'en exprimer le miel qu'ils contenoient , on jettoit le marc dans l'eau ; et l'on avoit ainsi une sorte de piquette d'hydromel , qui se nommoit bochet ou bouchet , et qui étoit à l'usage des valets et des paysans.

Alixone.

Je ne sais ce que c'étoit que l'alixone dont il est parlé dans le testament d'Aldéric , Evêque du Mans. Ce prélat , mort en 837 , y lègue annuellement aux Chanoines de son église une certaine quantité de blé , quatre muids de vin , et un muid de *cette boisson , nommée vulgairement alixone.*

en usage et aussi connue qu'elle le mérite. Voyez sur la manière de la faire , Olivier de Serres , tom. I , p. 312 , 496 , et tom. II , p. 615 et 789. (d. R.)

L'une des plus anciennes boissons ; et (ce qu'on trouvera plus surprenant) celle de toutes peut-être qui a été la plus usitée dans l'Europe , est la bière. On en attribue l'invention aux habitants de Péluse (1), qui , ne pouvant cultiver dans leurs terres que des grains , parce que tous les ans elles étoient inondées par le Nil , trouvèrent l'art de se faire avec ces grains même une boisson ; et , selon l'expression de Pline , forcèrent l'eau de leur fleuve à les enivrer. Un pareil bienfait fut reçu par le reste de l'Egypte avec tant de reconnoissance , qu'on en fit honneur au Dieu Osiris. C'est ainsi que , chez les peuples septentrionaux de l'Europe , un motif semblable fit attribuer à Odin l'invention de l'hydromel ; et que , chez les Grecs , Bacchus passa pour l'inventeur de l'art du vin.

Les Egyptiens avoient deux sortes de bière ; l'une appelée zythus (2) ; l'autre qu'ils nommoient *curmi* ou *carmi*. Bélon (3) prétend que le *curmi* se faisoit avec le grain entier ; et que le zythus étoit , comme la *posca* des Latins , une sorte d'orgeat fait avec la farine des mêmes grains , qu'on gardoit en pâte , et qu'on délayoit pour le besoin.

Si l'on s'en rapporte au témoignage des Auteurs

(1) *Essai Historique sur l'Agriculture*, dans Olivier de Serres , tom. I, p. CXVI. (d. R.)

(2) Le zythus des Egyptiens paroît avoir donné l'idée de cette espèce de boisson. (d. R.)

(3) *Observations sur les singularités trouvées en Grèce et en Asie*.

anciens , les Gaulois ne connoissoient que deux sortes de boissons , le vin et la bierre. L'usage qu'ils faisoient de celle-ci est attesté par Diodore de Sicile , par Athénée , par Théophraste , et par Pline ; mais la bierre fut-elle chez eux une invention nationale , ou un bienfait étranger ? Voilà ce que les quatre Historiens ne disent pas.

Sortes de
bieres usi-
tées chez les
Gaulois.

Diodore et Théophraste assurent que les Gaulois appelloient la leur *zythus*. Si ce fait étoit vrai , on pourroit en conclure qu'ils avoient reçu des Egyptiens et le nom et la chose , et que l'un et l'autre probablement leur avoit été communiqué par la colonie phocéenne de Marseille. Cependant Pline avance que la bierre , en Gaulois , s'appelloit *cerevisia* , et le grain qu'on y employoit , *brance*. En effet , cette double expression s'est conservée chez nous d'âge en âge. L'une a formé le mot *brasseur* , qui subsiste toujours ; et l'autre , celui de *cervoise* , qui subsistoit encore il n'y a pas long-temps.

D'un autre côté , si l'on s'en rapporte à Athénée , la bierre dont usoient dans la Gaule les gens riches , étoit apprêtée avec du miel : mais celle que buvoit le peuple n'avoit point cet assaisonnement , aussi étoit-elle distinguée , dit-il , par le nom de *corma*.

Il résulte du témoignage d'Athénée que nos Ancêtres avoient , comme les Egyptiens , deux espèces de bierre ; et qu'ils les devoient vraisem-

blablement toutes deux à ceux-ci, comme je l'ai remarqué il n'y a qu'un instant. L'une aura gardé son nom étranger de *zythus* ; l'autre se sera nommée *corma*, au lieu de *curmi* ; et toutes deux peut-être auront été renfermées sous la dénomination générale de *cerevisia*, donnée par les Gaulois. Telle est la conjecture qu'on peut imaginer pour concilier les témoignages contradictoires de nos quatre Auteurs, car ils se contredisent tous quatre ; et au reste, ce n'est pas la première fois que j'ai éprouvé de ces contrariétés désolantes, lorsqu'il s'est agi de nos premiers Aïeux.

Il est souvent à regretter que l'antiquité compte si peu d'écrivains qui aient parlé des Gaulois, ou des écrivains qui se soient étendus davantage sur ce qui les regarde. Pour moi, qui me suis convaincu que, si par hasard il existe un point d'antiquités gauloises, sur lequel quatre Anciens aient écrit, il existera en même temps quatre témoignages différents et contradictoires ; je suis persuadé de bonne foi, que désirer plus de renseignements sur ces matières, ce seroit demander à la fois plus de contradictions. Eh quoi ! l'on voit souvent nos Historiens modernes ne pouvoir s'accorder, lorsqu'ils ont à raconter un événement arrivé de leur temps et dans leur patrie ; et l'on veut que des Grecs, que des Romains, ne se soient pas trompés, lorsqu'ils ont entrepris de faire connoître les loix, les coutumes, et les arts d'un peuple avec lequel ils n'avoient que de foi-

bles rapports , et qu'ils n'ont connu que superficiellement.

Encore une fois , respectons l'Antiquité ; lisons , admirons les Ecrivains célèbres qu'elle nous a transmis ; étudions-les pour apprendre à nous former sur eux ; mais apprenons aussi à nous défier d'eux quelquefois , et croyons surtout que quand ils peignent les nations qui leur sont étrangères , ils peuvent se tromper. Si César , si Antoine , ou Labiénus , eussent entrepris l'histoire morale des Gaulois , de pareils témoignages , je l'avoue , auroient des droits sur notre confiance. Il seroit difficile de refuser sa foi à des hommes éclairés , qui auroient passé dix années entières au sein des différentes nations qu'ils chercheroient à nous faire connoître. Mais les Généraux de César ne nous ont rien laissé sur cet objet ; et lui-même , qui n'écrivoit que pour exciter l'admiration des Romains , s'est bien plus occupé de raconter ses manœuvres et ses exploits militaires , que de nous transmettre les mœurs des vaincus.

L'ordre insensé que Domitien donna de faire arracher toutes les vignes dans les Gaules , dut y rendre général l'usage de la bierre (1). En vain

(1) Il est à remarquer que deux hommes , dont les noms ne peuvent rappeler que des sentiments d'horreur , ont ordonné d'arracher la vigne. Outre ce Domitien , on compte cet infortuné Charles IX , dont l'heureux naturel fut corrompu par l'infâme Catherine de Médicis. Par deux ordonnances de Police , l'une donnée en 1575 et l'autre en 1577 , par Henri III , il fut recommandé

Probus , par la suite , permit aux Gaulois de replanter des vignes ; l'infusion de grains se maintint toujours. Environ quatre-vingts ans après Probus , nous voyons Julien s'en plaindre , et faire contre elle une épigramme (1). Apparemment que Julien avoit eu la curiosité d'en goûter , ou qu'affectant déjà cette austérité de mœurs qui le distingua depuis , lorsqu'il fut élevé à l'Empire , il voulut donner à ses troupes l'exemple de la sobriété : car alors il habitoit Paris , et Paris avoit des vignobles dont lui-même vante la qualité. Peut-être aussi les vignes étant assez rares , et le vin par conséquent fort cher , les Parisiens étoient-ils dans l'habitude de commencer leur repas par de la bière , et de le finir avec du vin. Cette coutume subsiste encore actuellement en Flandre ; et l'on verra , quelques lignes plus bas , un Concile faire pour les Moines un règlement qui la suppose. A l'article du cidre , je citerai un exemple qui prouve qu'à la table de Thierry , Roi de Bourgogne , on servoit à la fois du vin et du cidre ; qui osera nier que , même parmi nos Rois , quelques-uns aient pu boire , dans un même repas , de la bière et du vin. Charlemagne , dans

Bière usitée à la table des Rois.

aux Gouverneurs des Provinces d'empêcher que la culture de la vigne n'acquît une extension préjudiciable à celle du froment. Mesure qui pourroit avoir été dictée par les circonstances. (d. R.)

(1) On en trouve la traduction françoise et latine dans les notes sur le troisième lieu du *Théâtre d'Agriculture*, tom. I, p. 474, col. 2. (d. R.)

son capitulaire *de Villis*, ordonne que, parmi tous les ouvriers et artisans nécessaires dont il veut que ses métairies soient fournies, il y en ait qui sachent faire la bière. Enfin, quand Richard, Roi d'Angleterre, vint en France épouser la fille de Charles VI, le beau-père et le gendre se firent des présents d'argenterie, dit Juvénal des Ursins. Or ceux du Monarque anglois étoient *un vaisseau à mettre eau, garni de pierres précieuses; et un très-beau vaisseau A BOIRE CERVOISE*. Si nos Rois n'eussent pas admis cette boisson dans leurs repas, Richard eût-il offert un pareil vase?

Au reste, quel que soit le motif qui ait mis Julien en colère contre cette dernière boisson, voici le sens de son épigramme, qu'assurément je n'aurois garde de transcrire, si elle n'étoit la production d'un Empereur, homme de lettres.

« Qui es-tu, dit-il à la bière? Non, tu n'es pas
 « le vrai fils de Bacchus. L'haleine du fils de
 « Jupiter sent le nectar; et la tienne est celle du
 « bouc ». Ces paroles, *tu n'es pas le vrai fils de Bacchus*, font allusion, si je ne me trompe, à une opinion populaire qui, selon Diodore, régnoit parmi les Grecs, et que le Prince, élevé dans Athènes, avoit probablement connue pendant sa jeunesse; savoir, que Bacchus étoit l'inventeur de la bière, ainsi qu'il étoit l'inventeur du vin: car c'est une chose remarquable que la Grèce, la Gaule, l'Italie, et l'Espagne, ces contrées de l'Europe les plus belles et favorisées

des plus excellents vins , fissent néanmoins usage en même temps d'une liqueur telle que la biere (1).

Chez nous , il n'y avoit que le peuple qui en composât sa boisson ordinaire. Les gens un peu aisés y joignoient celle du vin , comme je viens de le remarquer à l'instant. Cette coutume s'introduisit jusques dans les Monastères ; elle y devint presque une sorte de loi ; et le Concile d'Aix-la-Chapelle , pour prévenir les abus auxquels elle pourroit donner lieu par la suite , régla même , en 817 , la quantité de l'une et de l'autre liqueur qu'on pourroit donner par jour aux personnes des deux sexes. Les détails dans lesquels entre le Concile , m'ont paru mériter d'être cités ici.

Dans une Maison qui est riche , et dont le pays est abondant en vignobles , chaque Chanoine régulier aura journellement cinq livres pesant de vin ; et la Chanoinesse trois. Si les vi-

Coutume
de boire de
la biere avec
du vin.

(1) Julien n'est pas le seul qui ait fait la Satyre de la biere. Paulmier , Médecin normand , dont il sera fait mention plusieurs fois dans le Chapitre suivant , lui attribue un grand nombre de maladies ; c'est la biere , dit-il , qui donne le spleen aux Anglois ; Henri d'Avranches , plus anciennement , s'étoit fortement élevé contre son usage. Des auteurs plus rapprochés de nous ont parlé dans le même sens. L'Homère de la Germanie , Eobanus Hessus , dans son poëme *de Tuendâ bonâ Valetudine* , prétend qu'elle contient des qualités nuisibles ; Guyet prétend que la biere , au lieu de porter les poëtes , sur les ailes du vrai Pégase , ne leur offre , en quelque sorte qu'un âne pour monture. Le célèbre Grotius en parle bien différemment , il fait une éloge pompeux de cette liqueur. (d. R.)

gnobles sont rares; il aura trois livres de vin avec trois de biere; et elle, deux de biere et deux de vin. S'il n'y a point de vignes, on donnera au premier cinq livres de biere, et une de vin; et à l'autre, une de vin, et trois de biere.

Le Concile suit une autre proportion pour les Maisons médiocrement riches. Le Régulier alors, s'il habite un pays où le vin est commun, en aura quatre livres par jour; si le vin est rare, il n'en recevra que deux livres avec trois de biere; si le pays n'a point de vignobles, on lui donnera quatre livres de biere et une de vin.

Enfin, dans le cas où la Maison seroit pauvre, et le vin à bon marché, le Concile en assigne deux livres aux Religieux; mais, s'il ne croissoit point de vignes dans la contrée, celui-ci alors n'auroit qu'une livre de vin avec trois de biere.

Brasseries
chez les Moines.

Je ne doute pas que ce ne soit l'observation de ce règlement qui fit établir des brasseries chez les Religieux, dont les Monastères étoient situés dans des Provinces à cidre. Tout le monde sait au moins que dans la plupart des Couvents de Picardie, de Normandie, de Bretagne, etc., un peu anciens, on montre encore aujourd'hui l'endroit où étoit la brasserie des Moines: car par-tout où les Moines buvoient de la biere, ils la brassoient eux-mêmes. Ils avoient, dans leur enclos, les fourneaux, les cuves, et jusqu'aux moulins nécessaires pour le grain. Il existe une charte de

Henri I (ann. 1042), en faveur du Monastère de Saint-Salve à Montreuil-sur-mer, par laquelle le Monarque accorde aux Religieux deux de ces moulins, *cervisiæ usibus deservientes*.

Cependant, à mesure que les vignes se multiplioient dans nos Provinces à vignobles, l'usage de la bière, au moins pour les Laïcs, s'y abolit insensiblement. Il y en eut même quelques-unes qui finirent par la méconnoître entièrement; parce que la liberté de planter des vignes n'étant point restreinte alors, comme elle l'a été depuis, le vin devint assez commun pour que le peuple même pût en boire. Paris, par exemple, qui, sous Julien, ne connoissoit guères que la bière pour boisson, avoit encore quelques Brasseurs au treizième siècle, puisqu'en 1264, Estienne Boileve ou Boileau donna des Statuts à ces artisans. Mais des temps plus heureux les rendirent inutiles, ou les éteignirent peu-à-peu. Ils n'y reparurent qu'en 1428, quelques années après la mort de Charles VI; et ce fut une suite de la misère affreuse qu'occasionna dans cette ville le règne malheureux de ce Prince. Le *Journal de Paris*, composé sous ce même Règne, et sous celui de Charles VII, en fait la remarque; et la consommation de la nouvelle boisson fut même telle, ajoute l'auteur, qu'elle produisit, en droits, deux tiers plus que le vin. Parmi les Mémoires fournis au Duc de Bourgogne en 1698, par les divers Intendants du Royaume, sur l'état de la France, le Mémoire

Brasseries établies dans les villes de pays à vignobles, par la misère des temps.

de l'Intendant de Paris remarquoit que le même motif de misère avoit considérablement diminué le commerce des vins dans sa Généralité ; que le commerce de la bière au contraire , s'y étoit accru en proportion ; et que , dans la seule année 1689 , les Brasseurs avoient consommé quatre-vingt mille setiers d'orge , sans compter le blé employé pour la bière blanche. Nous-mêmes n'avons-nous pas vu les désastres de la guerre de sept ans produire quelques effets semblables. Des villes où jusqu'alors on n'avoit connu que le vin , apprirent à user de bière ; et moi-même j'en sais telle en Champagne , où , dans une seule année , quatre brasseries s'établirent à-la-fois.

Défundues
dans les
temps de di-
sette.

Néanmoins , comme ces établissemens consomment beaucoup de grains , le Gouvernement , dans les années de disette , a cru quelquefois devoir les suspendre. C'est ce qui est arrivé en 1415 et en 1482. Alors une Ordonnance du Prévôt de Paris défendit de faire de la bière. Un Arrêt du Conseil renouvela la même défense en 1693 ; et deux autres du Parlement , en 1709 , et 1740.

Grains
avec lesquels
se faisoit la
bière.

La véritable cervoise se faisoit avec de l'orge , dit Plin. Dans la suite pourtant on employa d'autres grains ; et , malgré ce changement , elle conserva toujours son même nom : car ceux de zythus et de corma avoient disparu ; supposé qu'ils aient jamais eu lieu. Une charte de Charles-le-Chauve en faveur du Monastère de Saint-Denis , (ann. 862) , accorde annuellement aux

Moines quatre-vingt-dix modius d'épeautre (1),
pour faire de la cervoise. (2)

Pendant long-temps , toute boisson faite avec un blé quelconque , germé , soit orge , soit avoine ou froment , porta donc indifféremment le nom de cervoise : ou plutôt il paroît que , pendant fort long-temps , on n'eut point de principes certains sur la sorte de grain qui pouvoit la rendre meilleure. Par les Statuts que Boileau donna en 1264 aux Brasseurs , il règle qu'ils ne pourront la faire qu'avec de l'orge , du méteil , et de la dragée (3). Du temps de Liébaut , les Brasseurs de Picardie composoient la leur avec moitié orge et moitié froment ; et ceux de Paris , avec trois parties d'orge et une d'avoine. Enfin , on trouve dans de Serres (4) , (ann. 1600) que , parmi ces der-

(1) *Triticum spelta*, sorte de froment dont on peut faire de la bière ou de l'eau-de-vie. Voyez Olivier de Serres, tom. I, p. 136, 178, 487. (d. R.)

(2) Dans la vie de Saint-Colomban par le moine Jonas, on lit : *cervisia quæ ex frumenti vel hordei succo excoquitur*. Dans celle d'Udalric, religieux de Cluny au onzième siècle, on lit de même, *potus qui ex aquæ, et hordei, sive avenæ permistione confectus, vulgo cervisia dicitur*. Enfin Guillaume Breton dit dans sa *Philippe* :

. *Thetidi miscetur avena,*
Ut vice sit vini.

(3) On appelloit *dragées* ces menues, graines, dont on nourrit les chevaux, comme vesce, lentilles, et autres semblables. Un article de ces statuts portoit défense de faire entrer de l'ivraye dans la bière, à cause des désordres que ce gramin apporte dans l'économie animale. (*)

(4) *Théâtre d'Agriculture*, tom. I, p. 312, col. 2 (d. R.)

niers , les uns employoient de l'orge , et les autres de l'avoine ou du froment ; mais ceux qui se servoient de froment ou d'avoine , y joignoient de la fleur ou de la semence de houblon. Aujourd'hui les Brasseurs de la Capitale ne se servent absolument que d'orge ; quoiqu'ailleurs on admette tous les grains quelconques , soit seuls , soit mélangés ensemble.

Procédé
pour faire de
la biere.

Quant à la manière dont la biere se faisoit , chaque Province presque a eu , sur cet objet , sa méthode particulière. Selon le Mémoire qu'en 1698 l'Intendant de Flandre fournit au Duc de Bourgogne sur l'état de sa Généralité , ainsi que les autres Intendants du Royaume , les Flamands employoient , pour leur biere , une sorte d'orge hâtif , nommé par eux *surgeon*. Après l'avoir fait germer à l'eau , puis sécher et moudre , ils y ajoutoient une huitième partie d'avoine courte , moulue sans être germée ; et faisoient bouillir le tout dans une chaudière pendant vingt-quatre heures. Ils entonnoient ensuite la liqueur dans des demi-muids , où elle fermentoit par le moyen d'une certaine quantité de levain pour pâte. Quinze jours après , elle étoit en état d'être bue. Quant à sa force , elle dépendoit de la quantité d'orge qu'on y avoit mis.

Houblon.

Il y a plusieurs siècles qu'on faisoit entrer le houblon dans la confection de la biere ; cependant Champier croit que c'est une invention des modernes , puisqu'aucun Auteur ancien n'en fait

mention. (1) Cette plante au reste non-seulement communique à la liqueur une légère amertume qui la rend plus saine , plus coulante , et en diminue la fadeur ; mais encore elle l'empêche d'aigrir , et lui aide à se conserver un peu plus. Malgré cela , nos bières modernes ne sont point de garde. (2) Celles de la Capitale ne se conservent pas six mois. A peine celles qui sont les meilleures , et qu'on fait en Février ou en Mars , peuvent-elles aller jusqu'à un an. Comment donc s'y prenoient les Gaulois qui ne connoissoient point l'usage du houblon , et qui avoient trouvé néanmoins , au rapport de Pline , le moyen de conserver long-temps les leurs ? Voilà donc un secret perdu pour nous ; et , malgré cette supériorité que nous donnent des connoissances approfondies dans tous les arts , nous ne sommes point encore parvenus dans celui-ci au point où en étoient des Barbares.

Art
de conserver
la bière.

Cependant , il paroît certain que leur bière n'étoit qu'une simple infusion. Lorsque Pline en

(1) Hartig , cité dans *l'Essai Historique sur l'Agriculture* , tom. I , p. CXVI , prétend que les Egyptiens ajoutoient à l'orge des lupins , en place du houblon , qu'ils ne connoissoient pas. (d. R.)

(2) La Belgique , et particulièrement la Hollande , avoient un grand nombre de houblonnières dont la récolte étoit en partie expédiée pour la France ; elles sont presque entièrement abandonnées depuis que l'on fait de la bière sans houblon. Au surplus , l'usage de cette boisson , est extrêmement diminué en Belgique et en Hollande depuis l'introduction des boissons chaudes en Europe. (d. R.)

parle , il la représente faite avec des grains mouillés et macérés dans l'eau , *fruge madidâ* ; et ni lui , ni aucun des Auteurs anciens qui ont fait mention de cette boisson , ne nous apprend qu'elle fût cuite.

D'un autre côté , le cidre , que Galien accusoit de ne pouvoir se conserver , se garde chez nous quelques années ; et l'on possédoit déjà ce secret , il y a plus de deux siècles , comme le témoigne Champier.

Ce qui est plus étonnant , c'est que ces François qui avoient trouvé l'art de conserver leurs cidres , ne s'occupoient nullement de chercher , ou au moins n'avoient pas encore trouvé alors , l'art de conserver leurs vins. Le même Champier cite comme une chose merveilleuse , qu'en 1540 , les vins d'un certain canton de Bourgogne s'étoient gardés six ans ; et ce prodige , il l'attribue à la chaleur continue qui avoit régné pendant tout l'été. Tout le monde sait qu'aujourd'hui , dans les années ordinaires , la plupart des vins de Bourgogne , ainsi que ceux de nos principales Provinces à vignobles , se gardent bien au-delà de ce terme. Ainsi , ce que nous aurions perdu pour une boisson , nous l'aurions donc trouvé pour une autre. Or je n'ai pas besoin de demander laquelle des deux découvertes est préférable.

Levure.

Les Gaulois en avoient fait une autre , peut-être plus utile encore , et dont nous leur sommes redevables : celle de la levure pour la confection

du pain. Au reste, j'ai parlé ci-dessus de cette dernière, lorsque j'ai traité ce qui regarde la boulangerie; et je me crois dispensé d'y revenir. J'ajouterai seulement ici que, comme ce levain est le seul qu'employent les Boulangers et les Pâtisiers de la capitale, comme en hyver il est rare et très-cher, et qu'en général il ne peut guères se garder plus de huit jours, les Brasseurs ont tenté, pour le conserver, tous les moyens possibles, sans avoir pu jusqu'à présent y parvenir. Aussi, dans certains temps de l'année, en arrive-t-il des Provinces voisines; malgré l'arrêt du Parlement qui le défendit, au dix-septième siècle, ainsi que je l'ai dit ailleurs.

Outre la cervoise, dont je viens de faire mention, l'on connoissoit encore au treizième siècle la godale. Estienne Boileau, dans ses Statuts, la distingue de la première; mais il ne dit pas en quoi elle différoit. Si ce nom vient, comme on peut le croire, de l'allemand *goad ael*, qui signifie *bonne biere*, la godale étoit une biere plus forte que la cervoise ordinaire. En effet, Liébaut rapporte que, de son temps, les Picards la nommoient *queute double*; et Charles-Estienne écrit que les Flamands lui avoient de même donné le nom de double biere. Il nous en est resté l'expression *godaiiler*, qu'on applique encore aujourd'hui aux buveurs crapuleux qui, peu jaloux des plaisirs de la société, se réunissent ensemble uniquement pour boire.

Godale.

Bieres
mixtionnées.

Le goût que nos Pères , depuis les Croisades , prirent pour les épices et pour les saveurs fortes , comme je l'ai déjà remarqué tant de fois , se répandit aussi sur quelques-unes de leurs boissons. Ils ne voulurent plus que des bières vigoureuses ; et de-là vint cette autre expression populaire , *comme de la petite bière* , pour exprimer un homme sans mérite , ou quelque chose qui ne fait aucune sensation. Afin d'avoir la bière telle qu'ils la désiroient , on y mettoit jusqu'à du piment , de la poix-résine , et des baies ; choses , disent les Statuts d'Estienne Boileau pour les Brasseurs , *qui ne sont mie bonnes , ne loyaux* (1).

D'autres , selon Charles-Estienne , y jettoient de l'ivraie , au risque de la rendre dangereuse et enivrante. « Les Anglois , ajoute le même auteur , « mêlent dans la leur , du sucre , de la canelle , « et du gérofle ; et ils la font ensuite clarifier ». Schoockius (2) nous apprend qu'à Minden en Allemagne , on la saloit ; et qu'en Flandre , outre le houblon , on y ajoutoit encore des baies de laurier , de la gentiane , de la sauge , de la lavande , des fleurs d'ormin , et autres graines ou plantes semblables.

(1) Selon de Serres on ajoutoit à la bière des aromates , des épiceries , du beurre , du miel , des pommes , des miettes de pain , etc. (d. R.)

(2) *Martini Schoockii Liber de Cerevisiâ* ; Groningæ , 1661 , in-16. (d. R.)

Cependant, on en fit aussi de douces et d'agréables, qu'on rendit telles avec du miel. On a vu ci-dessus que celle des Gaulois riches étoit ainsi apprêtée. Les Allemands n'en burent presque point d'autre; et elle devint même si commune chez eux, que deux Conciles, tenus, l'un à Worms en 868, l'autre à Tribut en 895, la défendirent aux Pénitents, et ne la leur permirent que le Dimanche, parce qu'ils la regardèrent comme une boisson trop voluptueuse. Chez nous, elle a été en usage, de siècle en siècle, jusqu'aux dernières années du seizième. Alors tous ces vins artificiels, qui avoient été de mode si long-temps, cessant d'être estimés, et les liqueurs à l'eau-de-vie prenant faveur, on voulut faire de la bière une sorte de liqueur. Il y en eut à l'ambre, à la framboise, etc. Elles ont passé de mode aussi; cependant la plupart des Brasseurs de Paris mettent encore dans la leur une livre de coriandre, par cuve de vingt-cinq muids.

Au treizième siècle, la bière qui passoit pour la meilleure, étoit celle de Cambrai: elle est citée dans la liste des *Proverbes*, parmi les choses qui avoient alors en France le plus de réputation. Au seizième, la bière d'Angleterre étoit, selon Charles-Estienne, réputée la première de toute l'Europe. Aujourd'hui encore elle est de beaucoup supérieure à celles de France; et l'on conçoit qu'un peuple qui n'a point de vignes, et qui ne connoît point d'autre boisson, doit s'appli-

Bierres les plus renommées.