

Pontet) fut achetée en 1890 par l'Etat de Neuchâtel comme dépendance de l'Ecole de viticulture. Ce « pavillon de la Saunerie <sup>22</sup> » fut démoli en 1935, pour permettre l'élargissement de la route cantonale au tournant des Allées, et reconstruit à une certaine distance plus au nord. Il y a quelques années, la commune de Colombier donna aux chemins de son territoire des noms rappelant les illustrations du passé de la localité. Le chemin de la Saunerie fut oublié ; serait-il trop tard pour réparer cette omission ?

Alfred SCHNEGG.

## MÉLANGES

### Verjus de pommes et verjus de grain.

Les livres de cuisine du moyen âge attestent l'importance qu'avaient alors, dans la préparation des mets les plus divers, les assaisonnements et les épices. Leur témoignage est confirmé par les comptes de l'hôtel de Jean de Fribourg qui consacrent une foule d'articles aux achats d'épices de toutes sortes fournies par l'épicier de Neuchâtel, par l'apothicaire de Fribourg et par les marchands des foires de Genève. Tout aussi fréquents étaient les achats de sel, de moutarde et de vinaigre. Mais plus encore que de vinaigre, les cuisiniers de la cour se servaient de verjus, c'est-à-dire d'un cidre fait de petites pommes sauvages dites « pommes de bois » ou « buchins ».

Les « buchins » étaient cueillis en quantités dans la région de Thielle et du Landeron. Le 25 septembre 1445 Jean de Fribourg chargeait le receveur de Thielle de remettre au forestier de Thielle nommé Jaquet 7 sols lausannois faibles pour les dépenses de plusieurs femmes qu'il avait envoyées cueillir « es bois des bouchains pour faire verjus <sup>1</sup> ». D'après une note du 28 août 1446, vingt et un corvéables de la châtellenie de Thielle, occupés à récolter quatre muids de « buchins », avaient reçu trois émines de froment <sup>2</sup>. Le sautier de Thielle Jean Conod, aidé de douze femmes, avait passé deux jours entiers, en septembre 1454, à

<sup>22</sup> Et non pas de la « Saulneraie », comme le veut l'auteur de la notice citée du *Rameau de sapin*.

<sup>1</sup> *Comptes*, vol. 209, n° 579; *Recettes diverses*, vol. 47, fol. liij v°.

<sup>2</sup> *Comptes*, vol. 207, n° 280.

« quellier des bouchins pour faire verjus <sup>3</sup> ». En août et septembre suivants, des femmes vaquèrent à la cueillette des « buchins » dans la châteltenie de Thielle <sup>4</sup>. Le 21 juillet 1457, Jean de Fribourg écrivait de Neuchâtel au receveur du Landeron :

Nous vous saluons et mandons que ne laissiez point que ne faites a quellier toutez les pommes de bois que pourez trover par dela et les nous envolez incontinent par desa.

Au dos de ce billet, Pierre Perrenet, forestier des bois de Monseigneur, déclarait, le 15 août, que le receveur avait payé 4 sols lausannois faibles pour la « pidance » de ceux qui avaient cueilli un muid de « pomes buchines » menées à Neuchâtel « en la maison de mon dit seigneur <sup>5</sup> ».

Les pommes une fois cueillies, des femmes avaient à les peler : en 1429, le receveur de Neuchâtel paya 7 sols « pour cinq fome que hont peler des pomes pour faire dou vergus <sup>6</sup> ». Les comptes nous laissent ignorer comment, avec ces pommes pelées, était alors préparé le verjus et nous n'avons trouvé aucune recette de l'époque pour le verjus de pommes.

Outre le verjus tiré des « buchins » cueillis par les gens du comte, on employait à la cuisine du château beaucoup de verjus acheté tout fait. En 1431, le receveur de Vuillafans payait 20 gros 7 engrognes et demie pour « sept sextier verjus de pomes » et pour le « vessel » dans lequel était contenu ce verjus <sup>7</sup>, tandis qu'en 1433 il achetait pour 1 florin un demi-muid de verjus de pommes pour Madame <sup>8</sup>. Cette même année 1433, Marie de Chalon écrivait au receveur du Vautravers, Perrenet Uldri :

Alés a Fleuriés enchiés Jehannin Pape que l'on nous a dit que il la dou verjus et nous en envoyez ung barry plein. Et se il n'en n'a s'en vuilliés faire querry par tout le Vaultravers se vous en pouvés finer, se nous en faites avoir <sup>9</sup>.

Une quittance du 13 novembre 1437 montre que le receveur du Châtel Neuf en Venues avait acheté au nom de Jean de Fribourg deux muids de verjus coûtant 4 florins monnaie <sup>10</sup>.

<sup>3</sup> *Comptes*, vol. 209, n° 1013; *Recettes diverses*, vol. 51, fol. lxxvj v°.

<sup>4</sup> *Comptes*, vol. 208, n° 631; *Recettes diverses*, vol. 50, fol. xij<sup>xx</sup>xiiiij v°.

<sup>5</sup> *Comptes*, vol. 219, n° 119; *Recettes diverses*, vol. 38, fol. xxvj.

<sup>6</sup> *Recettes diverses*, vol. 42, fol. clxj.

<sup>7</sup> *Id.*, fol. ij<sup>o</sup> ix.

<sup>8</sup> *Id.*, fol. ij<sup>o</sup> lxxix.

<sup>9</sup> *Comptes*, vol. 206, n° 619.

<sup>10</sup> *Id.*, vol. 207, n° 507.

Seul le journal de dépenses de l'hôtel tenu à Champlitte en 1440 et 1441 mentionne, à côté du verjus de pommes, le verjus de grain.

Le 15 décembre 1440, « ung pintat de vert-jux de grain » était payé 4 engrognes<sup>11</sup>. Lorsque, le 13 mars suivant, on se procurait au même prix de 4 engrognes une pinte de verjus parce que « celui de l'ostel » était « falli<sup>12</sup> », sans doute s'agissait-il aussi de verjus de grain, encore que le texte ne le dise pas. Mais trois jours plus tard c'est du « vertjuz de pommes » dont on achetait au prévôt de la ville trois setiers à 2 engrognes la pinte valant 4 gros<sup>13</sup>.

Nous ne possédons aucun renseignement du XV<sup>e</sup> siècle sur le verjus de grain. Mais au XVI<sup>e</sup> siècle, ce verjus était fait, à ce que nous apprend Olivier de Serres<sup>14</sup>, avec de petits raisins pas mûrs, et c'est assurément ainsi qu'était préparé le verjus de grain employé par les cuisiniers de Jean de Fribourg.

Jaqueline LOZERON.

#### L'« aigue ardent ».

Appelée tantôt eau d'or, eau de vin, eau ardente et même eau éternelle, l'eau-de-vie avait au moyen âge la réputation de guérir les maux les plus divers, notamment la paralysie, la fièvre quarte, l'épilepsie, les taies de l'œil et le cancer de la bouche<sup>1</sup>. Dans les comptes de la cour de Neuchâtel au XV<sup>e</sup> siècle, elle porte le nom d'« aigue ardent », et il est probable que Jean de Fribourg et Marie de Chalon s'en procuraient parce qu'ils croyaient en ses vertus curatives.

Le journal de dépenses relate, en 1435, le paiement d'un gros « en aigue ardent pour Madame<sup>2</sup> ». En 1456, la comtesse dépensait 16 gros pour « ung pot et j cart d'aigue ardent<sup>3</sup> ». D'après deux notes de 1439 et 1451, c'est de Franche-Comté que venait l'« aigue ardent » dont se servaient Marie de Chalon et Jean de Fribourg. En 1439, la comtesse s'était fait acheter à Besançon diverses denrées, parmi lesquelles de l'« aigue ardent<sup>4</sup> ». En 1451 on payait 6 gros et demi « pour esgue ardent » achetée à Gray pour Monseigneur<sup>5</sup>.

<sup>11</sup> *Dépenses*, vol. 190, fol. xxiiij.

<sup>12</sup> *Id.*, fol. iiiij<sup>xx</sup> vj.

<sup>13</sup> *Id.*, fol. iiiij<sup>xx</sup> viij.

<sup>14</sup> Cité par LITTRÉ s. v. *verjus*.

<sup>1</sup> Alfred FRANKLIN, *La vie privée d'autrefois. Les repas*, p. 145.

<sup>2</sup> *Dépenses*, vol. 188, fol. ciiij<sup>vo</sup>.

<sup>3</sup> *Recettes diverses*, vol. 53, fol. iiiij<sup>xx</sup> xj.

<sup>4</sup> *Id.*, vol. 45, fol. iiiij<sup>xx</sup> xj.

<sup>5</sup> *Dépenses*, vol. 194, fol. 78<sup>vo</sup>.

Si les comptes de Jean de Fribourg et de Marie de Chalon ne nous donnent aucune preuve qu'on ait à cette époque fabriqué de l'eau-de-vie dans le pays de Neuchâtel, nous savons qu'au XVI<sup>e</sup> siècle un « eauardentier » était établi à Saint-Blaise : en mai 1539, Claude de Bellegarde, lieutenant et maître d'hôtel des seigneurs de Valangin, payait 6 gros 2 quarts « a l'eauardentier de Saint Blaise pour ung potz d'eau ardent <sup>6</sup> ».

Il n'est pas sans intérêt de rappeler ici ce que, dans l'*Amour de Dieu*, saint François de Sales dit de l'eau ardente :

Le feu convertit le vin en une eau que presque partout on appelle eau de vie, laquelle conçoit et nourrit si ayement le feu que pour cela on la nomme aussi, en plusieurs endroitz, ardente <sup>7</sup>.

Jaqueline LOZERON.

#### La maison des coulevriniers à Neuchâtel.

Introduit assez tard dans le comté, peu pratiqué sans doute jusqu'aux guerres de Bourgogne, l'usage des armes à feu était courant en 1500, lorsque le comte Philippe de Hochberg donna leurs premiers statuts « aux compagnons de la ville de Neufchastel jouans au jeu de la coulevrine ». Les dits compagnons, en effet, s'astreignaient à tirer chaque dimanche, à peine d'une amende de deux pots, sauf excuse suffisante <sup>1</sup>. Leur arme, la coulevrine, était une sorte de canon à main, de petit calibre et allongé. On la maniait sur un chevalet. Elle constituait une sorte d'intermédiaire entre le canon et l'arquebuse, cette dernière arme devant d'ailleurs bientôt la supplanter complètement <sup>2</sup>. Les coulevriniers avaient besoin, pour pratiquer leurs exercices, d'un terrain libre d'habitations, mais au voisinage immédiat de la ville. C'est ainsi qu'ils firent, en 1506, l'acquisition d'un curtil, ou jardin, à l'Ecluse, derrière la Tour Mégechien, soit tout près de la Porte des Moulins. Voici le texte de l'acte, stipulé la veille de Quasimodo 1506, par le notaire Pierre Quemyn <sup>3</sup>:

Nous Guillame Fabvre et Heugunette, mary et femme, bourgeois de Neuschastel, moy ladite Heugunette des lodz, licences et auctorités de mondit

<sup>6</sup> *Recette de Valangin*, vol. 156, n. f.

<sup>7</sup> Cité par Ed. HUGUET, *Dictionnaire de la langue française du seizième siècle*. Paris, 1925, t. I, p. 291.

<sup>1</sup> W. WAVRE, *Compagnies des mousquetaires et des fusiliers de Neuchâtel*, p. 13.

<sup>2</sup> V. GAY, *Glossaire archéologique*, article *Coulevrine* : « Le duc peut avoir 308 bouches de l'artillerie... sans les hacquebuttes et coulevrines... » (texte de 1474).

<sup>3</sup> Et non pas Jean Quemyn, comme le dit par erreur W. Wavre (*op. cit.*, p. 14), à la suite de Boyve (*Annales*, t. II, p. 205). Pierre Quemyn, notaire, vol. II, première partie, fol. 1.