

Les pages 29 à 37 sont tirées de l'étude encore manuscrite du professeur Auguste sur le folklore de la Vallée de Joux. Le manuscrit est déposé au Glossaire des patois de la Suisse romande à Neuchâtel, avec copie à Bâle et aux Archives cantonales ¹.

Longtemps et par la force même des choses, l'autarcie avant la lettre s'imposa aux habitants du Haut-Vallon. Il fallut s'ingénier à vivre des produits du sol. Les distances, l'insuffisance des voies d'accès, le manque d'argent surtout réduisirent l'appoint de denrées du dehors au strict minimum. Le Combiier vivait alors de pain dur, de laitage, de légumes et d'un peu de viande. La précieuse parmentière vint s'y ajouter au cours de la seconde moitié du XVIII^e siècle.

L'industrie contribua dans une large mesure à mettre fin à cet état de choses primitif. Un peu d'argent tinta dans les bourses. Les voitures chargées de transporter vers le vignoble fustes brantes ou échaldas, faisaient si possible "char bréguet". Plutôt que de remonter à vide, elles amenaient de la farine, du vin, des fruits achetés sur les marchés du bas pays.

La Bourgogne contribuait aussi à parfaire l'approvisionnement des gens de la Vallée lorsque Berne en donnait l'autorisation. Le vin et le blé étaient-ils rares à la plaine vaudoise, la Comté se chargeait contre beaux deniers sonnants à pourvoir aux besoins de ses voisins du haut Jura vaudois.

Ce fut aussi grâce à ses voisins d'Outre-Risoud que la Vallée apprit à faire usage du griff, soit de la farine de maïs, vers la fin du XVIII^e siècle. Cette denrée, tard apparue, joua toutefois un rôle secondaire dans l'alimentation. Jamais la Vallée ne se mit au régime des bouillies de maïs matin et soir, ces gâdè ou gâdè si chères au pays comtois.

Le café noir se servait dans les familles aisées en de rares occasions seulement. Un vétuste moulin à café portant gravé au flanc la date de 1711 prouve le cas que certains faisaient chez nous, déjà alors, de la fève brune.

Le remplacement de la soupe matinale et vespérale par le café au lait, véritable révolution dans l'alimentation, s'opéra entre 1830 et 1840. Maint vieux couple demeure pourtant fidèle à la soupe du soir.

Le régime des fabriques et l'imitation de la ville causa récemment une modification de l'ordinaire du soir, dans certaines familles tant patronales qu'ouvrières. Ceux ou celles qui rentraient au logis après des heures d'atelier, le ventre creux, énoncèrent le besoin d'un super plus substantiel. La ménagère s'ingénia à confectionner un plat, souvent au moyen de reliefs du dîner, des romans comme disaient nos pères. Ce régime se révéla parfois trop plantureux, notamment lorsque la viande figurait pour la seconde fois au tableau. J'en sais qui, une courte expérience faite, en revinrent à leur café au lait, pain, fromage ou confiture et s'en trouvèrent mieux.

Jadis, les repas se prenaient à des heures qui nous paraissent étranges. Des traditions s'y rapportent; de rares documents font allusion à cet ancien état de choses. Le combiier des siècles révolus déjeunait à 9 heures du matin; goûter-saufait à 4 L. Peu à peu l'on mangia plus tard pour en arriver au système actuel de dîner de midi et du souper de 6 heures.

1. ACV. fonds P. Auguste Piquet B 45 à B 51.

1. 22m875

Des motifs mal connus nécessitèrent une modification de l'horaire des repas, aux temps de la révolution, ce me semble. Le développement remarquable pris par l'industrie dans notre région doit avoir joué un rôle dans cette affaire. L'on prit alors l'habitude de déjeuner vers 7 ou 8 heures, selon la saison, de dîner à midi; de goûter à 4 heures et souper à 9, et ce surtout dans le monde des horlogers-pierristes.

En 1820, le petit déjeuner consistait encore en lait écrémé ou non, pris dans de petites soupières individuelles en terre rouge. Un boulon de tourte s'y amollissait dès la veille. Vers 1840, le café au lait se substitua au petit lait " en battue " Du pain trempé et du fromage maigre "pleurant le sel" complétaient le menu. La confiture, d'abord exceptionnelle, joua un rôle de plus en plus important au déjeuner. On en peut dire autant du beurre.

Les dix-heures ne sont plus guère qu'un souvenir chez les gens d'atelier. Autrefois, l'horloger en faisait autant de cas que le paysan ou le voiturier. Un chanteau de pain et un boccon de fromage pris sur le pouce faisaient l'office. Un violent coup de marteau appliqué sur l'enclume avisait le voisinage que le quart d'heure de détente était venu. En plein soleil, appuyés à quelque barrière, ou dans un néveau si les circonstances atmosphériques l'exigeaient, les ouvriers à domicile avalaient debout leur pitance tout en devisant gaiement. Lazzis et bons mots se donnaient libre carrière. Bientôt chacun reprenait place derrière son étai (détrà). *d'être*

Le dîner comprenait de la soupe et des légumes, casuellement de la viande. Les salaisons, tant de porc que de bovin, jouaient naturellement un plus grand rôle que la viande fraîche.

Quant au goûter de 4 heures (le "gris" disaient certains), il comportait le même menu que le petit déjeuner : dans beaucoup de familles, on se contentait de café au lait et de pain trempé, sans "pitance" quelconque. Dans les ménages modestes, c'était un régal à goûter lorsque la maman mettait dans chaque tasse des convives un boulon de tourte et versait dessus le café au lait bouillant.

Pris aux champs, à l'époque des semailles et des labours, (parfois hors du fougage de prés éloignés - (Au hameau de Derrière-la-Côte, nombre de propriétaires disposaient de prés au fond de la vallée principale, au bord de l'Orbe), le déjeuner portait le nom spécial de *maraédon*; on se réjouissait d'avance, comme d'une fête, de *marendonne*. La ménagère, tenant d'une main un immense panier à couvert rempli de tasses, de pain et de fromage, de l'autre un volumineux bidon de café au lait, faisait apparition. Juchés sur la cielle charrue de bois, la herse ou sur une brouette renversée, les membres de la famille et leurs *bəzodjé* (aides bénévoles ou de circonstance) appréciaient fort ce repas virgilien. Sitôt leurs rations avalées, les gosses se précipitaient à la recherche des "coquillettes" parmi la terre fraîchement remuée.

L'horloger à domicile prolongeait son labeur assez tard dans la soirée (d'avril à octobre, il cessait par contre de veiller à la lampe et pour cause). Une fois qu'il avait "boché", c'est-à-dire suspendu son travail si délicat, un *repuseno* (réconfortant) s'imposait. Ce souper se composait invariablement de pain et de fromage, de deux doigts de vin parfois,

730215000

On appréciait ce repas sommaire plus que les autres. Une sorte de détente se produisait après la "débattue" (débākā) de la journée. C'est alors seulement qu'on se sentait vraiment en famille, mangeant et buvant sans presse, discutant les affaires de la maisonnée, évoquant les souvenirs du temps jadis. Aussi la séance se prolongeait-elle assez tard.

Le genre de légume utilisé pour le dîner variait naturellement selon l'époque. Pendant la belle saison, le jardinage apparaissait presque quotidiennement. Les herbes, soit le légume vert haché, bouilli, puis mélangé de farine et passé au beurre, alternaient avec les laitues au lait, ou en courtbouillon, les côtes de blettes. En automne et en hiver, les choux, les chouraves, les carottes (dites "racines") la choucroute (kapouta) se substituaient aux légumes verts.

La ménagère avisée s'entendait à improviser un dîner. Quelque matefaim bourratif (crêpes); des gâtelets, si une vache venait de mettre bas; un odorant berbot, ("ce mets de pommes de terre en robe de chambre bouillies à la vapeur, combien supérieur à son confrère de la plaine vaudoise se consommait de préférence avec du beurre - La Chanson de l'Escalade fait allusion au berbot); certaines familles besogneuses mangeaient aussi des berbots à Souper coupés en tranches dans une tasse de café au lait; ils remplaient avantageusement le pain, vu leur bon marché.

Autre façon d'utiliser les précieux tubercules : on en fit un courtbouillon. Pelées, les pommes, à peine couvertes d'eau cuisent à la vapeur, à l'étouffée, mélangées à d'autres légumes en quartiers ou plies.

Autrefois, la jeunesse se réunissait volontiers en octobre pour faire, sur un pâturage voisin, un joyeux courtbouillon. Le souvenir me demeure extraordinairement vivant d'une de ces réjouissances auxquelles des gosses cherchèrent à assister. Il me semble avoir encore devant les yeux, à près de soixante et dix ans de distance, le chauderon sur l'immense brasier flambant sous les hêtres dont les feuilles sèches rutilaient comme de l'or dans la nuit noire.

De l'ancienne coutume de cuire les pommes sous la cendre, le mot demeure aux Charbonnières. Il m'est venu par le discours patois prononcé par le syndic J.-J. Rochat lors de l'inauguration du Pont-Vallorbe (1886), "Sā nē yō pā, s'écria le magistrat, une ūna tsorbūā dā trūhlā". De tout temps, les petits bergers au temps des regains, ont aimé cuire des pommes de terre sous la cendre. La garde des bêtes en souffrait parfois.

Le menu du dîner variait à l'infini, avons-nous vu, sauf pourtant le dimanche où une pièce de boeuf prenait régulièrement le chemin de la marmite. On y ajoutait de l'eau, des carottes (dites racines), des choux, des choux-raves, des pommes de terre, des oignons, des feuilles de laurier, des clous de girofle ou autres assaisonnements. Le tout mijotait la matinée durant sur un feu doux. Les parents pouvaient sans crainte partir pour l'église, après s'être assurés que la grand-mère ou l'un des gosses se chargerait de glisser de temps à autre un morceau de tourbe au fourneau. Vers midi, tout se trouvait cuit à point : bouillon, bouilli bien gras, le "rōsālō" venait faire les délices d'un chacun. Aujourd'hui même, quelques familles restent fidèles au bouilli du dimanche, si commode pour les ménagères qui doivent s'absenter. Une seule marmite à surveiller; quelle simplification.

Quelques renseignements à présent sur les spécialités locales. De fasson, il n'est plus question depuis deux générations. Une vieille dame née vers 1840 m'en communiqua en son temps la recette. Hachez menu du légume vert, ajoutez-y des carrelats de jambon ou de lard, enveloppez le tout dans des feuilles de chou, ficellez, puis faites cuire à la vapeur. L'eau doit tout juste couvrir le précieux ballot. Quatre buchettes disposées en carré au fond du récipient empêchent les feuilles de roussir. Grasse en Provence connaît dans son fasson une farce de même nature, mais bouillie dans l'huile d'olive. L'ouvrage du Capitaine Leslie Richardson, intitulé "Things seen on the Riviera" vous renseignera sur la façon de procéder, consultez aussi mes "Etymologies" pl 80 Rappelons qu'une famille qui appréciait un peu trop souvent ce mets national a porté des générations durant le surnom de Chez Fasson. Le batsoké (on doit reconnaître dans le dernier élément de ce composé, le mot ké qui désigne la présure dans les Alpes vaudoises), aussi dénommé séracé¹ (séracé) ou tsigre s'offrait dans les grandes circonstances. Tel fut le cas lors de la réception au chalet des Chaumilles de MM les hauts commissaires venus de Berne à l'occasion d'une contestation sur le droit de bocherage (17). Les gouverneurs du Chenit offrirent un plat de séracée et un de fraises à ces hauts personnages, Mais les délégués daignèrent à peine y toucher. Ap-rès leur départ, certains natifs se régalerent des reliefs. La séracée inconnue de la génération actuelle se composait de sérac frais pétri à la crème, le mélange étant finalement arrosé d'eau de cerises. Un autre mets, des plus frugaux, celui-là, régalaient nos pères. On l'appelait la péla². Il s'agissait d'une soupe au lait frais, trois ou quatre jours après le vélage. La règle voulait que le colostrum fût versé encore tiède dans la casserole et qu'on ne cessât de brasser le liquide pendant la cuisson, mais qui se souvient encore de la péla voyez à son sujet mes "Etymologies". (No 187)

La karnats³ (francisé en quiermaché) n'était autre que l'écume du beurre fondu, alors que la plupart de nos familles en fondaient encore des livres et des livres. Cette onctueuses substance, saupoudrée de sucre, valait mieux que toutes les confitures du monde. S'il vous arrive de franchir Molendruz ou Pétra-Vélix, faites-vous servir un plat de fraîche (saucisse au foie) et de choux-raves de la montagne. Ce légume devient nous tendre comme du beurre. Vous me direz des nouvelles de ce plat de résistance, qui, un peu rude au palais, implique quelques gorgées de vin rouge. La fondue au fromage aujourd'hui si connue, n'est pas une préparation indigène. Elle nous vient de la montagne neuchâteloise il y a un siècle environ.
croûtes dorées

Danciens documents se rapportent à des fêtes de familles dites "préverés"⁴ (praebysterellie) célébrées à l'occasion des relevailles. On y offrait-on aux convives ? Peut-être des merveilles et de la crème fouettée, comme aux noces et aux baptêmes. Ce genre de beignets saupoudrés de sucre n'a rien de spécialement comblant. Le poisson jouait un grand rôle à l'occasion des préverés puisque du temps des Prémontrés, une licence de pêcher en filets pouvait s'obtenir. Nous ignorons comment nos lointains ancêtres accommodaient truites ou brochets.

¹ séracé

² péla (1)

³ karnats

⁴ préverés

Aucune allusion au civet de lièvre dans les documents consultés. Nous savons par contre que baillis et lieutenants faisaient grand cas de toute venaison. Dans la seconde moitié du XVIII^e siècle, les gouverneurs de nos trois communes leur offrirent souvent des lièvres, des perdri, des gélinottes, soit poules sauvages; en une unique occasion des poules d'eau; à plusieurs reprises, des faisans!!(peut-être y a-t-il confusion avec les coqs de bruyère ~~si c'est le cas~~, comment procédait-on pour rendre délectables au palais ces coriaces volatiles ?)

Ici, la salade d'un usage autrefois moins fréquent qu'à la plaine, s'entendait au sucre. De rares familles demeurent encore fidèles au vieux système, même de nos jours. Un ancien souvenir se rattache pour moi à la salade sucrée. Pas plus haut qu'une botte, je participais à une noce. Grand amateur de salade(sucrée), il m'arriva d'en enchateler mon assiette. Mais quelle horreur! Impossible d'avaler une bouchée de ces feuilles acides. Chacun rit de ma déconvenue.

Du sucre, la génération qui nous a précédés, en voulait à son café au lait. Il me semble entendre ma mère s'écrier : Nous aurons tante Pauline à goûter; il ne s'agit pas d'oublier le sucre sur la table!! Autrement, nous ne la reverrions plus.

BACKEN & GEBÄCKE

"boulangerie" et "courtes"

Longtemps, nos ancêtres disposèrent du seul four pour cuire leurs pâtisseries à la suite d'une fournée de pain. Nos anciens fours ont été l'objet d'une étude détaillée dans le Folklore Suisse. Nous y renvoyons le lecteur.

Dans ces conditions, on ne suarait être surpris si les pâtisseries d'autrefois ne pouvaient rivaliser avec celles des pâtisseries modernes. Couçons, cricholes et taliers se faisaient en pâte de pain, parfois avec un soupçon d'addition de lait ou de sucre. Seules, les taliers aux "greubons" sortaient du rang, fleureraient bon. Les tartes (dites gâteaux) n'ont cessé d'être à l'honneur. Les plaques (feuilles) le plus souvent rondes, livraient des sèches (sets) aux oeufs ou au vin; des gâteaux à la "Papette" (tarte à la papette) c'est à dire d'ordinaire aux pruneaux secs, aux raisins, parfois aux pommes, aux cerises, aussi aux "cruilles" sorte d'airelle des marais assez fade de goût. De toutes les tartes, la dernière me paraît la plus exquise. C'est du vrai rebäl ~~mà-mè~~ comme disaient nos pères.

Comme on faisait au four tous les quinze jours, voire tous les mois, la tarte à la papette ou la sèche ne faisaient qu'alors apparition sur la table familiale. L'introduction des fourneaux à cache plat permit de confectionner des gâteaux à l'occasion des anniversaires. Au nouvel an une fournée spéciale de pâtisseries ou de tartes était de rigueur. L'une de mes tantes en visite (chez des parents au premier février s'entendit dire : "Tu viens à point, Elisa, c'est aujourd'hui le dernier jour des gâteaux". La familles en question se confectionnait non moins de 32 tartes la veille du jour de l'an : une pour chacun des jours de janvier, la dernières pour le premier du mois suivant.

1. tarte à la papette

3. sèche

2. ...

Le même 31 décembre, achevée la journée, la ménagère diligente ne manquait pas de se livrer à la confection des brâfé (gaufres) sous les yeux émerveillés de la marmaille, les boulettes grasses se glissaient deux à deux, entre les mâchoires métalliques. Le grand fer posé sur le foyer incandescent ou enfoncé dans le fourneau, laissait tomber au bout de quelques instants des gaufres minces, dorées et croustillantes dans la corbeille à serviette blanche. Les fers anciens, assez rares, ou nids d'abeille, fournissaient des gaufres d'une épaisseur singulière, de vraies galettes qu'on parfumait à l'anis.

Metz-gete Le chapitre réservé à la boucherie a donné tous les renseignements désirés. Inutile d'y revenir.

Cave et celliers

Ge. Känke
KELLER & GUTVIRNKE

Un établissement religieux aussi écarté que celui de nos Bénédictins du Lieu ne pouvait se dispenser de locaux réservés aux provisions, tant solides que liquides. Dans l'état actuel des lieux, inutile de chercher à établir où la "chambre des pitances" se trouvait.

Quelques précisions peuvent par contre, être données sur les caves de l'Abbaye au Lac. Les abbés de Prémontrés jouissaient d'une prérogative fort enviée de leurs subordonnés : l'accès à la cave par un huis privé. On croit en déceler les vestiges en arrière de la stupa domini (partie en saillie de la lignée de l'Hôtel de Ville). Des marches vétustes permettent de gagner un couloir voûté, antichambre de la cave proprement dite. L'entrée de celle-ci se trouvait plus à l'ouest dans le secteur des locaux réfectoires (Monographie pp 100 so)

Le monastère éphémère des Norbertines (divers indices, trop longs à relever ici, en impliquent l'existence de 1126 à 1140), disposa lui aussi, sûrement, de caves. Les locaux voûtés de l'aile occidentale paraissent aussi anciens que l'édifice lui-même. (Monographie 105).

Moins bien partagés que les religieux, leurs sujets du village du Lieu devaient, pour la plupart, se contenter de quelque chambre basse borgne à l'arrière de leur bâtiment, dans le goût de ces "crotons" dont quelques échantillons demeurent. Les Reconnaissances de 1489/1490 nous l'apprennent, deux gros propriétaires disposaient d'un celarium chacun. On ignore toutefois s'il s'agissait d'édicules indépendants ou d'annexes à l'occident des fermes respectives des censitaires (Terrier I pp 170 & 177 B).

La coutume d'excaver une partie des locaux d'habitation paraît dater du XIX^e siècle. La maison que j'habite, bâtie en 1794, fait encore voir son croton au plafond en grosses poutres. Le prolongement voûté est plus jeune d'un demi-siècle.

Celaria, crotons et caves renfermaient presque exclusivement des légumes. On disposait ceux-ci dans des compartiments ou cabarets dits anchands (aetso en planches. Il y avait l'anchand des pommes de terre, celui des choux-raves, celui des carottes. On suspendait de préférence les choux à des perches.

aëtso

Astreints au transport du vin des moines, puis des baillis, les Combiens d'autrefois avaient rarement l'occasion d'humer le pot. Il fallait pour cela se rendre à l'auberge. L'hôte seul faisait provision de vin. Les progrès réjouissants de l'industrie modifièrent à la longue cet état de choses. MM les horlogers s'estimèrent d'essence supérieure, et exigèrent du pintier qu'il tint à leur usage exclusif, un tonneau spécial du meilleur. Quelque marchand bien placé ou quelque ouvrier habile se procura un tonnellet ou des bouteilles. D'autres suivirent. La coutume de prendre régulièrement un verre de vin à midi et au souper du soir s'implanta dans certaines familles, sans toutefois se généraliser. Faut-il voir un bien ou un mal dans l'habitude ainsi prise d'arroser les repas avec de jus de la vigne ? Plutôt un bien, il me semble. Les auberges perdirent une partie de leurs attraits. Les excès de boisson allèrent en diminuant. Les jeunes filles prirent elles-mêmes du goût pour le petit blanc. Aux foires, aux fêtes, les garçons leur offraient des goumet (goumettes). Il s'agissait de languettes de pain plongées dans un verre de vin. Charmante dinette, à condition de ne pas en abuser; aussi les mères faisaient-elles force recommandations à leurs grandes "bouèbes" : "ne dépasse pas la douzaine, tu sais!"

L'eau de vie, malicieusement baptisée (fyarette)² fil d'archal n'exerça pas ses ravages en nos montagnes autant qu'ailleurs. Il n'est pas question de produit de la distillation avant le XVIII^e siècle dans les documents qui me sont tombés sous la main. Les bouilleurs de crû, réduits à quelques unités, apparurent à la même époque. Fait à signaler, les communes du Lieu et de l'Abbaye s'adonnèrent bien davantage à la goutte que la commune du Chenit. Vers la pointe N du lac, la majorité des hommes et des femmes croyaient le petit verre du matin indispensable, comme le prouve l'exclamation du fromager originaire des Charbonnières rapportée plus haut au chapitre sur la distillerie. L'anecdote tragico-comique que voici date de la même époque et concerne les mêmes parages. Vers la fin de l'hiver, un convoi funèbre s'acheminait du Pont vers le cimetière de l'Abbaye par un temps détestable. Le chemin penchait abominablement, la neige ayant fondu surtout du côté du lac, mieux exposé. La bière, posée sur un traîneau à pont s'inclinait dangereusement vers la droite. Le cortège funèbre, abondamment arrosé d'eau de vie par la famille en deuil, titubait sous les giboulées; au contour, le cercueil glisse et culbute en bas de la pente. Nul ne s'en aperçoit. A l'arrivée au portail du cimetière seulement la disparition mystérieuse fut constatée.

Encore il y a un demi-siècle, les cabaretiers de la région avaient réalisé le gros de leur gain de la journée vers 8 heures du matin en servant des petits verres aux apporteurs de lait à la fromagerie. Ces abus ont depuis lors presque disparu. A cette heure, "gouttiers" et surtout "gouttières" se comptent sur le bout des doigts. Un vent de modération a soufflé sur les trois communes, On y boit moins de vin et peu de bière. Les jeunes donnent l'exemple de la tempérance à leurs aînés. Le thé est à l'honneur. Le snobisme y contribue sûrement.

Tischordnung. Présence à table ?

¹goumète

²fyärtso

manger et boire dans l'auberge

2

ESSEN & TRINKEN IM WIRTSHAUS

Parmi les joueurs qui tapaient le carton à l'auberge, parmi les choristes, la répétition terminée, à l'issue d'une réunion officielle quelconque, il se trouvait sûrement plusieurs personnes pour s'écrier : "Rationne-t-on?". Il était, en effet, naguère dans les moeurs d'accompagner le "quartet" (1/4 de pot) ou les trois décis de blanc d'un solide chateau de pain et d'un respectable quartier de fromage. La ration normale comprenait 1 livre de pain et 200 gr de "pitance". Il y avait naturellement aussi des rations de vacherin, de tomme, de "frêche" de grillée. D'aucuns, des ladres ou des gens délicats de l'estomac, commandaient une demi-ration. On s'en moquait! Voulez-vous blesser au vif un baffeux, il suffisait de lui suggérer de partager une ration. Aujourd'hui, les "rationneurs" deviennent rares. Les rations ont diminué dans des proportions alarmantes. Le charme a disparu. Il en sera ainsi tant que guerre durera.

La fondue jouait aussi un rôle capital parmi les aliments d'auberge. A trois, à quatre ou davantage, les amateurs de bonne chère faisaient cercle autour de l'odorant "caguelon". Malheur au maladroit qui laissera choir une noce (quatrelet de pain) dans l'onctueuse substance, il sera, pour le moins, condamné à payer un litre. Les uns mangent avec prudence, soufflant sur les morceaux avant de les ingurgiter. D'autres font preuve d'une agilité remarquable, enfouissant en un rien de temps une noce fumante sur noce fumante, sans cesser pour cela de plaisanter.

Nos aubergistes de naguère s'entendaient à allécher les gourmets. Ils affichaient ou faisaient savoir discrètement que tel soir, il y aurait du civet de lièvre, de chevreuil, voire de sanglier, des perchettes en juin. Mais essayez donc de rivaliser avec les purs "charbons" (appellatif des gens des Charbonnières) quand il s'agit de consommer prestement les pré-nommés enfants du lac. Tandis que vous peinerez à enlever les arêtes de votre première perchette, eux auront déjà fait disparaître plusieurs bêtes rissolées.

des différences d'ordre social dans la nourriture
SOZIALE UNTERSCHIEDE IN DER ERNAHRUNG

Vous trouveriez difficilement une région où la situation financière et sociale ait moins influencé l'alimentation journalière qu'à la Vallée. Une certaine simplicité demeure encore l'apanage de presque tous les ménages. Bien rares, par exemple, ceux qui prennent de la viande deux fois par jour. Il n'était pas rare de voir des gens fortunés donner l'exemple de la sobriété.

Telles ces vieilles demoiselles qui se contentèrent, leur longue vie durant, de café au lait et de pain trempé au petit déjeuner, et de même au goûter, réservant le beurre, le fromage et la confiture ainsi que les autres douceurs aux visites éventuelles s'il en venait; c'était un vrai "tire-bas". Entre soi une frugalité étonnante était de règle.

Exceptionnelle aussi la différence de régime entre patrons et domestiques. Dans une grosse ferme pourtant, la valetaille devait se contenter de pain bis et de fromage maigre, tandis que les membres de la famille avaient pain blanc et fromage de choix. Mais la voix publique au sens démocratique affiné condamnait ouvertement cette façon de procéder.