

Vie Paysanne

Crèvecœur 2007



SOMMAIRE

Introduction.....	4
Travaux des champs.....	5
La moisson.....	5
L’outillage.....	6
La faucille :	6
La pierre à aiguiser et son Coffin :	7
La Faux :	8
Autres outils.....	9
Les tiges sont coupées, et après ?.....	9
Le Battage.....	11
Le fléau.....	12
Le fléau du musée du patrimoine de Saint Renan.....	13
Autres sources :	15
Le vannage.....	16
La pelle.....	16
Le crible.....	17
Autres activités de transformations :	17
La boulangerie.	17
La houlette.....	18
Addition : Perrine Mane « Le travail à la campagne au Moyen-Âge – étude iconographique ».....	18
Constitution de la houlette :	19
Proposition de reconstitution.....	19
Données techniques :	20
La Pêche.....	21
Introduction.....	21
Le poisson.....	21
Les outils de pêche.....	21
La ligne.....	21
Les flotteurs :	22
La Foëne.....	22
Le Filet.....	22
La Nasse.....	23
Le Haveneau ou Trouble.....	23
Costume Paysan.....	24
Préambule.....	24
Les Femmes.....	25
Les hommes.....	28
Pendant les moissons.....	30
L’habillement des bergers :	30

Les enfants.....	31
Autres vêtements de pluie.....	32
<i>Alimentation paysanne et populaire au Moyen-Âge.....</i>	<i>33</i>
Le Pain.....	33
D'autres formes de consommation de céréales.....	33
La viande.....	34
Le poisson.....	35
Les légumes.....	35
Fruits	35
Laitages et matières grasses.....	35
Boissons.....	36
Conservation.....	36
Alimentation et classe sociale.(par Allen J Grieco).....	37
Du feu à la table (par Françoise Piponnier).....	37
Rythmes et habitudes de consommation.....	38
Fast-food.....	39
<i>Les infrastructures paysannes :.....</i>	<i>40</i>
La maison.....	40
Les infrastructures agricoles.....	41
<i>Bibliographie :.....</i>	<i>42</i>
<i>Illustrations.....</i>	<i>42</i>
<i>ANNEXE 1.....</i>	<i>43</i>

■

Introduction

Ce petit document, qui se veut synthétique et sans prétention, est une modeste introduction à la vie paysanne, ce n'est pas une thèse ou quoi que ce soit d'autre du même genre. C'est la synthèse de tout ce que j'ai pu lire sur différents sujets. J'y ai rajouté les articles produits par MuséoHistoire l'année dernière, qui nous avaient servi de base et qui sont toujours valables.

Bien sur, la lecture de ceci ne dispense pas l'amateur de se plonger dans les livres qui m'ont servi de référence, en particulier des auteurs comme Perrine Mane ou Pascal Reignez, qui ont produit des ouvrages parfaitement exhaustifs sur ce sujet. Je ne vois d'ailleurs pas ce que je pourrais bien y rajouter.

Il ne faut donc prendre tout ceci que comme une hypothèse de travail, à destination en particulier des fêtes de Crèvecœur en Auge, les discussions à propos de la culture, de l'alimentation ou du costume étant évidemment bien loin d'être closes.

N'y voyez donc pas une tentative de ma part d'imposer mes vues sur ces sujets ! Et n'hésitez pas à y rajouter votre collaboration.

*Christophe Colivet dit Garin Troussebœuf
Les Compagnons de l'Hermine Radieuse*

Travaux des champs

La moisson

Les mois de juillet et août sont souvent représentés sur les calendriers du XV^{ème} siècle, comme étant ceux de la moisson. Le grain arrive à maturité et le temps chaud est propice à sa récolte. Les traités d'agronomie de l'époque, conseillent de « scier » le blé, avant que le ne soit complètement mûr, quand il est encore un peu vert : de cette manière on risque moins de perdre du grain lors des diverses manipulations, sciage et transport par exemple. En procédant de cette façon, le grain termine sa maturation sur la tige, une fois coupé, sauf si le temps est humide. Dans ce cas, les traités nous informent que le grain ne sèche pas, mais qu'il germe sur la tige. On prend donc l'habitude de commencer les travaux de sciage (aujourd'hui appelés, la coupe), tôt le matin. Ainsi le grain est gonflé par la rosée matinale et il tient mieux sur l'épi. Encore une fois, cette précaution est prise pour limiter la perte. Bien évidemment on ne s'arrête pas de couper pendant la journée pour autant, mais plus il fait chaud et plus on fait attention à ne pas effectuer de mouvements brutaux, qui viendraient faire se séparer le grain de son épi.

L'iconographie montre deux types d'outils que notre mémoire collective de paysan français assimile au fauchage : la faucille et la faux. Cependant, l'étude de l'iconographie et de l'ethnographie de la vie paysanne récente montre que la faux est réservée plutôt aux foin, et que la faucille sert au blé (au sens large, aux « bleds »).



La moisson



La fenaison

Notons que cette dichotomie est encore valable pour la de la Bretagne à une époque récente (années 50) :

Il nous faudra donc impérativement faucher à la faucille.



pointe



Notons toutefois qu'à Crèvecœur en 2006, nous moissonnions de l'avoine, dont les tiges semblent plus petites que celles de blés que l'on voit sur les enluminures. Il serait intéressant d'ailleurs de se renseigner sur les différentes espèces de blés, sous l'aspect de la longueur des tiges. Des tiges longues permettent une valorisation pour la fabrication de toitures, ce qu'il ne me semble pas possible avec des tiges d'avoine aussi courtes, ou même celles des blés actuels. On aurait tendance plutôt à limiter aujourd'hui la matière « perdue », les tiges ne servant plus guère qu'aux litières des animaux. On a bien vu aussi que c'était un travail fort fatigant, surtout en pleine chaleur ...



L'outillage

La faucille :

La faucille est à la base une lame courbe, montée sur un petit manche. Un assez grand nombre de cet outil métallique a été retrouvé, pour toutes les époques, et les plus anciennes ne sont pas nécessairement les moins bien faites. Les angles de courbures et les dimensions sont assez variables. Concernant le tranchant proprement dit, certaines lames ont été retrouvées comportant des petites dentelures, ce qui semble corroborer l'utilisation « en sciage » de l'outil.

Quelques exemples :

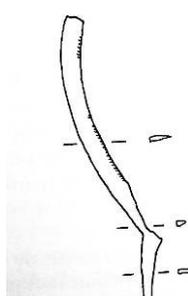
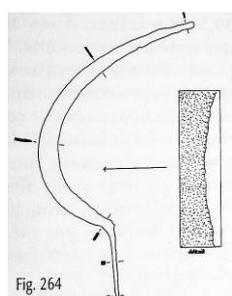
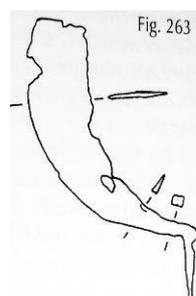
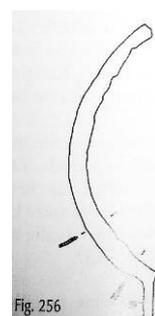
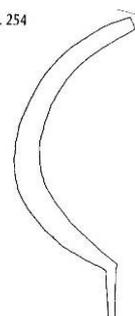


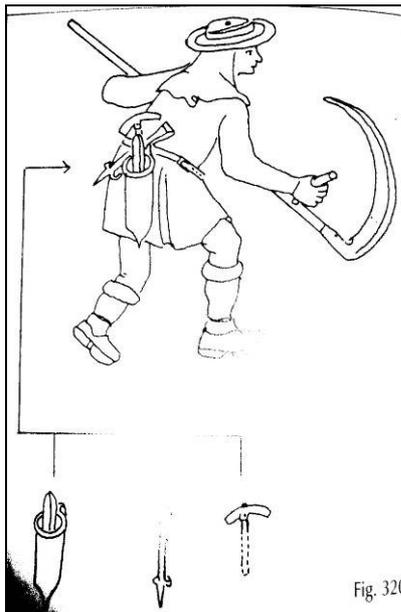
Fig. 254



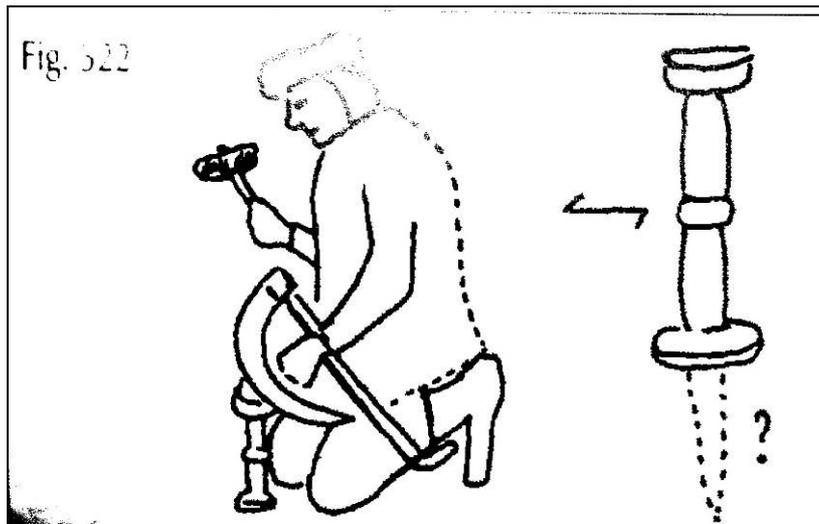
Je pense donc qu'il n'est pas absolument nécessaire de se faire des nœuds au cerveau avec la forme précise de l'instrument, qui dépend surtout des habitudes propres au forgeron. Seul le montage du manche doit être conforme, c'est-à-dire planté dans la soie de l'outil. Rien dans les pièces de fouilles ne laisse supposer que l'extrémité de la soie ait pu être recourbée pour retenir le manche. La seule faucille emmanchée provient des fouilles de Charavines, mais pour une période bien antérieure à la nôtre.

Nous avons utilisé des faucilles assez récentes, environ deuxième moitié du XX^{ème} siècle pour les plus récentes, sans doute plus vieilles pour certaines autres. Il est certain que l'acier de ces outils n'a rien à voir avec les pièces de fouilles présentées ici, leur facture même étant différente : Pour assurer une rigidité à l'outil, sans augmenter l'épaisseur de métal et donc alourdir l'outil, on a recouru à un pli tout le long de la partie opposée à la lame. On ne retrouve également qu'exceptionnellement les dentures sur le tranchant, qu'on retrouve sur les pièces de fouilles.

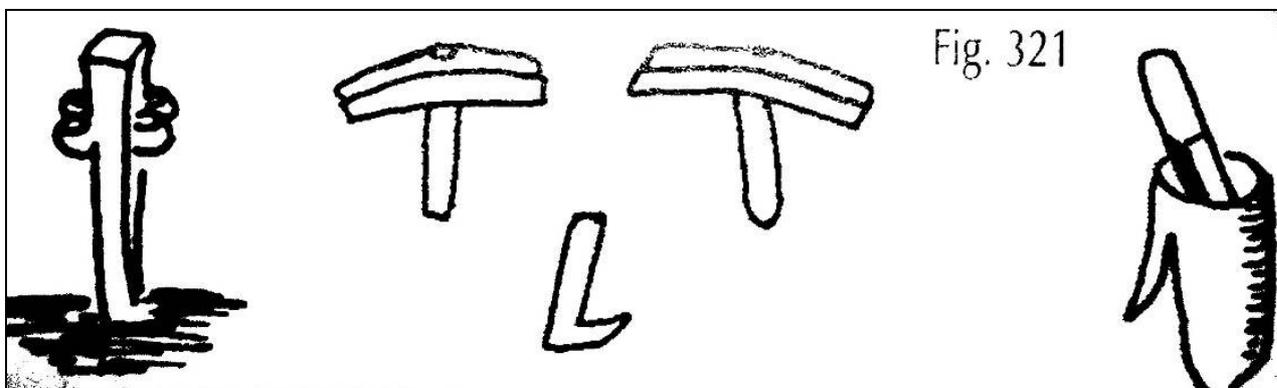
On trouve de très belles lames de faucilles assez souvent sur EBay. N'hésitez pas non plus à visiter les vieux greniers...



Enclumette et marteau : Le rebattage des lames. Nous avons utilisé un outil que l'on rencontre assez rarement dans l'iconographie, l'enclumette et son marteau, servant à redresser le fil des faux abîmées par l'ouvrage. Cette enclumette, plantée dans le sol possède une surface suffisante pour travailler le tranchant de la faux. Cette tâche était effectuée plutôt en fin de journée au 18^{ème} siècle en Bretagne, après le casse croûte du soir, et non pas en pleins travaux. C'est un travail très délicat, qui n'arrange pas le profil des lames. La forme du marteau est aussi spécifique, en forme de demi-lune le plus souvent, correspondant à la forme de la table de l'enclumette. Ces outils vont donc par deux. On trouvera de nombreux autres détails dans le livre de Pascal Reignez, « L'outil agricole en France au Moyen-Âge », la problématique de cet objet allant bien au-delà de la simple réparation vite fait...



Là aussi, de nombreux outils sont fréquemment en vente sur EBay. Attention toutefois, les enclumettes plus tardives présentent parfois une table en angle droit et peuvent avoir des dimensions assez imposantes. Une enclumette du genre de celle qui est en photo au début de l'article fait très bien l'affaire.



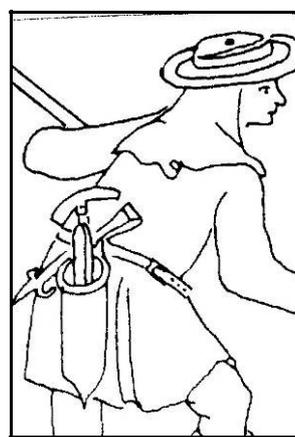
La pierre à aiguiser et son Coffin :

Le coffre est un étui de bois servant à ranger la pierre à aiguiser, en principe destinée aux lames de faux. Il semble que la faux, utilisée en sciage n'ai pas besoin d'un tranchant aussi travaillé que la faux, qui plus est si l'on considère que les lames pouvaient être dentelées. La pierre est généralement une pierre métamorphique (schiste par exemple) ou de grès (la pierre, pas la céramique hein !!!). Chaque pierre est généralement placée dans un coffre, sorte d'étui de bois, à moitié rempli de mousse ou d'herbe mouillée, et attaché à la ceinture.



On passe la pierre d'abord dans le sens de la longueur, puis avec de petits mouvements circulaires et enfin, par de courts passages linéaires, perpendiculairement au tranchant, pour que l'affutage soit homogène. La pierre est assez douce pour ne pas entamer le métal.

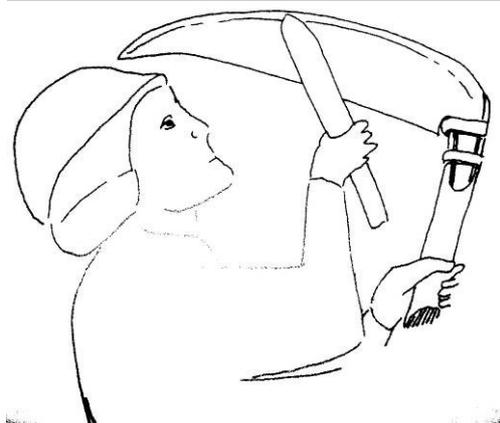
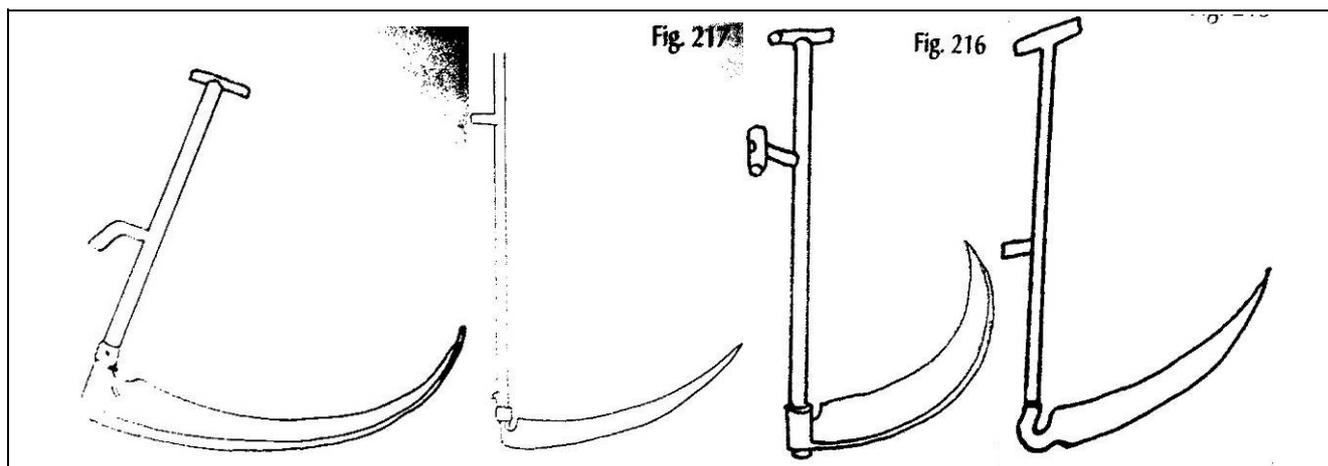
Les coffres sont de forme oblongue, en bois ou en corne ?, porté à la ceinture (cas où la ceinture est portée donc...), le plus souvent à gauche, plus rarement à droite, parfois suspendu devant ou derrière le faucheur.



Pascal Reignez considère que la pierre pouvant servir à aiguiser à peu près n'importe quel outil tranchant, on peut s'en servir sur les faucilles, les serpes et autres haches. On est donc susceptible de trouver ces pierres et peut être le coffre dans ces cas là. C'est un outil que l'on peut fabriquer soi-même si l'on travaille correctement le bois, mais que l'on trouve aussi sur eBay. Attention à ce que la patte d'attache ne soit pas cassée ou en métal riveté.

La Faux :

La faux, au-delà de son aspect utilitaire est aussi un outil symbolique, et une grande partie du livre de Pascal Reignez lui est consacré. Il y a de nombreux modèles de faux selon les époques et les régions, autant de manches différents. Cependant, La lame fait d'une manière ou d'une autre un angle de 25 degrés avec l'axe principal du manche, que celui-ci soit droit avec l'ergot d'emmanchement faisant cet angle, ou que le bois du manche présentant cet angle.



Nous n'avons pas utilisé cet outil l'année dernière, mais il le faudra bien cet été, un champ de foin nous attendra à côté de chez les soldats. Le maniement de l'outil est réputé difficile, et c'est ce que semble corroborer l'ouvrage cité précédemment. Je ne m'avancerais donc pas trop dans un domaine que je connais mal. Reste les questions habituelles de l'emmanchement et de la fixation de la lame.

La plupart des lames que l'on trouve actuellement possèdent un ergot, qu'il faut maintenir à force dans une fente pratiquée dans le bas du manche. Ce dernier semble droit le plus souvent, muni de zéro à deux poignées, ce dernier cas étant le plus fréquent à la fin du Moyen-Âge.

Les lames montées à douille sont possible également comment le montrent deux figures ci-dessus. La poignée de main gauche est toujours à angle droit par rapport au manche, probablement bloqué par une clé de bois.

Sinon, l'outil semble utilisé le plus souvent pour couper l'herbe, la faucille semblant réservée au grain. La raison invoquée est que la faux secoue trop les épis, qui perdent leur grain en tombant s'ils sont trop secoués, d'où une perte, qui n'arrive pas avec la faucille.

L'outil que vous observez peut-être dans les mains du faucheur den dessous, avec son doublet rose, est une sape, utilisée conjointement avec un croc. Cet outil de fauche apparaît dans le nord à la toute fin du XVème ou au début du XVIème siècle.

Autres outils

On peut bien entendu décliner à l'infini les outils utilisés par les paysans, ce qui n'est pas le but ici. Signalons toutefois d'autres outils toujours utiles :

- Le râteau : utilisé pendant le battage pour réaligner les épis
- La fourche : multi usage, tant pour les épis, que pour ramasser els javelles, refaire les litières des animaux. Un outil absolument indispensable. Les forêts regorgent de fourches à deux dents parfaitement utilisables. Nous avons quand même constaté que la fourche à quatre dents, voire la fourche à deux dents en métal, bien que rare en principe, est plus efficace en ce qui concerne le fumier. On suppose d'ailleurs que c'était son usage (voir Pascal Reignez)
- Le balai : Utilisé pour balayer l'aire de battage et rassembler les grains. On le fabrique avec un baton sur lequel on ligature des branches de genêt.

Les tiges sont coupées, et après ?...

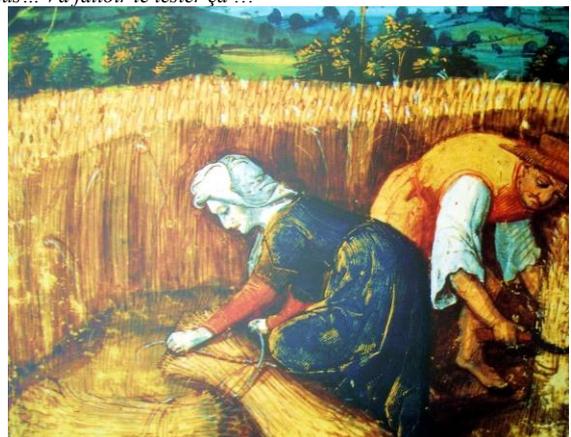
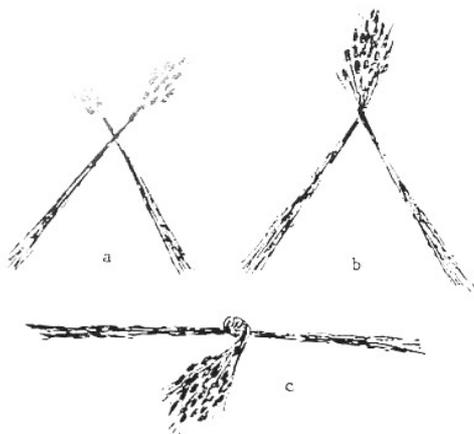
Il n'est pas envisageable de faire intervenir une moissonneuse lieuse... il va donc falloir faire les bottes à la main. L'iconographie montre assez souvent les femmes en train d'effectuer ce travail juste derrière les hommes qui fauchent.



... Mais ce n'est pas une généralité comme le montre la deuxième image et semble dépendre de la région, comme le montre Perrine Mane...

Quoi qu'il en soit, pour faire une botte, il faut une bonne brassées de tiges, et un lien. De manière habituelle les liens sont fait à partir des tiges elles même, mais cela nécessite un tour de main...

Donc, apparemment, croiser les tiges, les tortiller et ça tient quand on tire dessus... Va falloir le tester ça !!!



Ensuite les bottes sont réunies en paquets pour que le grain puisse finir de sécher.



(On notera l'hallucinante beauté de cette magnifique région qu'est le Bas Léon...)



Le montage de ces bottes n'a pas posé de problème particulier en fin de compte. Les nœuds fait avec quelques épis tiennent bien. En revanche leur faible longueur impose de faire de petites bottes, sans quoi, plus de nœud possible...

Les bottes ont ensuite été chargées dans la charrette et ramenées au grenier pour le battage.

Dans les régions humides, ce qui est assez rarement le cas de la Bretagne et de la Normandie, qui n'a rien à lui envier sur ce plan... le grain ne peut pas sécher et risque de pourrir dans le champ. Il était d'usage de faire de grands tas, grains



à l'intérieur le temps que tout ça sèche, protégé par le chaume.



Il est précisé que cet assemblage requière une grande habileté, et que ce n'est pas à la portée du premier venu. D'autres sources indiquent par ailleurs qu'il peut du coup arriver que le battage se fasse tardivement, voire en hiver !

Voici ensuite quelques documents, d'époque ou récents, traitant de la pratique du battage. Dans un premier temps, les outils et l'infrastructure, viendront ensuite, si on trouve le bon paysan ou des personnes ayant connu cette époque, de la pratique elle-même du battage, réputée fatigante et difficile.

Le Battage

L'aire à battre

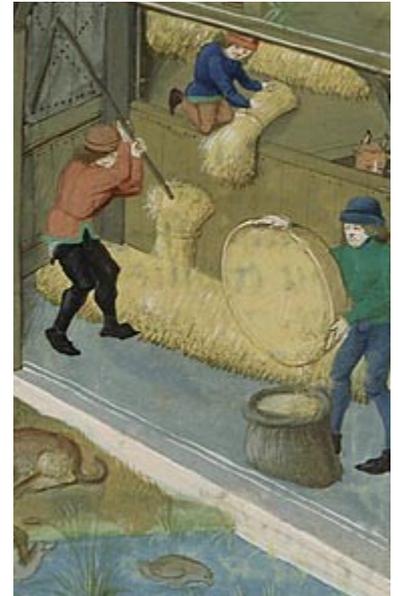
Une fois scié, le blé est ensuite transporté au sein de la ferme, où il va être travaillé : grains ensachés, paille et fourrage engrangés. Une partie des céréales étaient laissée en épis, et battue tout au long de l'hiver, au fur et à mesure de la consommation. La première opération de transformation consiste à séparer le grain de l'épi : c'est le battage.

Le battage se fait sur une aire dure, spécialement préparée à cette occasion : l'aire de battage. C'est une place dés herbée et recouverte d'argile ou de bouse de vache (?), qu'on laisse sécher au soleil. L'aire de battage doit être plane et sans aspérité de manière à ce qu'on puisse récupérer le grain facilement, avec un balai (en branche de genêt, activité souvent dévolue aux bretons d'ailleurs...) mais aussi, pour soulager les batteurs par la répercussion de l'onde de choc de frappe.

L'aire peut être rectangulaire, mais aussi ronde, comme on le voit en Flandres. Elle est située à proximité directe de la ferme pour éviter les transports ou près de la grange. On en voit aussi couvertes, ou à proximité d'un abri à claire voie où l'on stocke le seigle.

Ce n'est qu'au XVème siècle que l'on commence à voir le battage se réaliser directement dans les granges en particulier dans le nord de l'Europe. Ce phénomène est à mettre en relation avec la construction de granges spacieuses, pas uniquement à cause des conditions climatiques. Encore que le climat commence à se refroidir au XVème.

A côté de l'aire de battage, on trouve souvent une autre personne avec une fourche à 2 dents qui retourne les bottes de paille pendant l'opération, afin que chaque épi soit frappé. C'est aussi cette personne qui est chargée d'apporter de nouvelles bottes de pailles aux pieds du batteur. A la fin de l'opération, la paille est ramassée avec un râteau. Le battage se fait avec un fléau dans la France du nord (76% de l'iconographie représentant des scènes de battage). Cette méthode permet de ne pas abîmer la paille, mais elle est très longue. C'est également pour cette raison qu'on conservait une partie des grains sur les tiges et qu'on battait pendant tout l'hiver. Cela permet également de soulager le paysan, le battage étant un travail éprouvant.



« Lorsque nous parlons de danse, nous sommes amenés à évoquer l'aire à battre : " Al leur nevez ". En effet, la confection de cette surface, où on entreprenait le battage de la moisson au fléau, était les siècles passés, le théâtre d'une grande fête où on aimait bien danser. Mais que sait-on de plus à ce sujet ?

La réfection de l'aire neuve fait appel à l'entraide villageoise. Quelques semaines avant la fête, les volontaires charrient et pétrissent sur place le mortier (terre jaune + eau), pieds nus ou à l'aide de chevaux, afin de faire déposer tous les petits cailloux au fond du mortier. Il faut absolument avoir une surface bien lisse et exempte de cailloux qu'on retrouverait parmi les grains.

La "sonorisation" de l'aire est une pratique courante : plusieurs vases sont enfouis dans le mortier, ouverture vers le bas, ce qui provoque une résonance pour donner le rythme aux batteurs qui frappent la moisson.

Après séchage du mortier, la fête est annoncée publiquement après la messe et tout le monde est invité : patrons, domestiques... "Fest ar Leur nevez" est une fête très prisée de la population mais aussi un travail car la danse a pour but premier de tasser le mortier de l'aire.

A la fin du 18ème siècle, il existe un cérémonial d'ouverture : un cortège (musiciens, maître de maison, amis) fait le tour de l'aire. Les femmes clôturent la marche avec des présents (lait, beurre, mouton ...). Les danses sont entrecoupées de divers jeux comme le "galopadek kog" qui consiste à attraper un volatile choisi pour sa vivacité. Suivant sa richesse, le maître des lieux peut offrir une collation aux invités.

Il faut savoir que cette fête a toujours été réprouvée par le clergé et les autorités civiles sous prétexte de nombreux désordres (boissons aidant ...). Des arrêts du Parlement de Bretagne du début 1700 interdisaient les danses publiques les dimanches et fêtes.

Mais malgré ces réprobations ce sont les nouvelles techniques de battage qui sont la cause de la disparition des aires neuves début 20ème siècle. »

*"TIEZ : Le paysan breton et sa maison"
Edition Chasse Marée.*

L'information importante à retenir ici, outre l'aspect festif de la réalisation de l'aire elle-même, c'est sa technique. Le sol doit être parfaitement propre, lisse, et sans cailloux.

Le fléau



C'est un outil composé de 3 parties. Le manche ou queue, la partie battante, appelée batte et enfin un système de d'assemblage. Le manche est souvent représenté en bois écorcé, souvent noueux : frêne, châtaignier, ou charme. Il est presque toujours de couleur blonde, de section parfaitement ronde, donc en bois tourné. La batte permet de faire éclater les épis. Les agronomes médiévaux conseillent de la réaliser dans un bois dur. Bien que souvent représentée blonde également, on ne peut pas affirmer qu'elle est taillée dans le même bois que le manche. La batte peut être de même diamètre que le manche, mais aussi parfois présentée plus épaisse que le manche. Elle peut être aussi plus large vers le bout. Cette forme permet de frapper à la fois un grand nombre d'épis avec un maximum d'efficacité. Sa longueur est variable, elle peut être aussi longue que le manche, mais bien souvent elle ne dépasse pas la moitié ou plus idéalement le tiers de la longueur du manche. Le manche mesure en général environ 1m20 et la batte entre 40 et 60cm. Les

systèmes d'assemblages sont extrêmement variés. Le plus simple consiste en un anneau passant par 2 trous, un à l'extrémité de la batte, l'autre à l'extrémité du manche. Le cuir reste l'élément le plus courant et le plus facile à mettre en œuvre. Bien souvent il s'agit d'un lien de cuir qui relie 2 anneaux, un sur la batte, l'autre sur le manche. Un autre système consiste en une lanière de cuir passant dans des morceaux de cuirs épais ou chapes qui coiffent les extrémités non frappante du battoir et de la queue. En ce qui concerne la gestuelle du batteur, il faut noter que le maniement du fléau n'est pas aisé, en raison de son poids et de sa conformation. Le batteur doit apprendre à faire pivoter dans un mouvement giratoire la batte au bout du manche, d'arrière en avant, pour venir frapper les épis et défourrer les grains. Mais il doit aussi se déplacer sur l'aire de battage et garder la cadence. Ce travail est donc généralement réservé aux hommes. Le battage est un travail d'équipe. L'iconographie nous montre 2 méthodes de travail. Parfois, les batteurs sont représentés en ligne, ils peuvent ainsi effectuer les mouvements en alternance. Souvent d'ailleurs, l'un des outils est présenté abattu alors que l'autre est déjà rabattu dans le dos. Une autre technique consiste à placer les batteurs sur 2 lignes face à face. Pendant que la première ligne avance en direction de l'autre en battant le grain, l'autre recule et rebat les gerbes avec le fléau. Cette disposition est la plus courante au XV^{ème} siècle. En général la main droite est placée au dessus de la main gauche sur le manche. Une fois le battage effectué, la paille est ramassée à l'aide d'un râteau, relié en botte puis engrangée.

Beaucoup de fléaux sont représentés dans les enluminures « calendriers » que l'on peut voir dans les ouvrages retenus par Antoine. Nous avons fait un tour au musée du patrimoine de Saint Renan, voir ce que nous pourrions y trouver en matière de réalisation de l'outil lui-même, et nous avons trouvé un outil très proche de ceux représentés, et d'une facture simple à réaliser :

Les fléaux dans les enluminures :

Je ne met ici que ceux que j'ai pu trouver sur le net, les ouvrages comme « *La vie dans les campagnes au Moyen Age à travers les calendriers*, Perrine MANE, Le Grand livre du mois, 2004. » En montrent d'autres. On en trouve aussi dans la bible de Maciejowski, semblables à ceux du XV^{ème} siècle.





(on note aussi ici les paniers à vanner, Livre des prouffitz champestres et ruraux,)



Tacuinum Sanitatis

Nous avons ensuite dégagé des grandes constantes sur le battage au fléau :

- Les batteurs sont rarement représentés seuls. La plupart du temps, ils sont deux, l'un avec le fléau relevé, l'autre le fléau baissé. On retrouve cette disposition dans les gravures de François Perrihin sur la Bretagne au XIXème siècle : deux rangées de batteurs se font face et battent alternativement. Ceci est corroboré par les personnes que nous avons rencontrées et qui ont connu le battage à la main dans leur jeunesse (y'en a encore !)
- La longueur de la partie « active » du fléau est souvent assez longue par rapport au manche. Nous avons en tête un gourdin épais et assez court, sur un manche long et assez fin, en fait, nous avons le « gourdin » qui fait entre la moitié et les deux tiers de la longueur du manche.
- La dernière image, tirée du « Tacuinum Sanitatis » montre la parti « gourdin » en bois tors et noueux, alors que le manche est lisse. On peut supposer que ça augmente la surface de contact de l'outil pour améliorer son rendement.
- On avait imaginé au départ un montage en métal de l'articulation, mais il n'en est rien, même pour des époques récentes (voir photos)

Le fléau du musée du patrimoine de Saint Renan

On pourrait sans doute trouver d'autres exemples ailleurs, mais cet outil montrait toutes les caractéristiques du fléau « médiéval » tel que nous le voyons à travers l'enluminure.





On note sur ces vues générale la très grande longueur du « gourdin » par rapport au manche et le dispositif d'articulation : deux bandes de cuir ligaturées reliées par deux lacets de cuir.

Détail du montage. La partie de gauche n'était pas (plus) ligaturée. Il s'avère

que la partie de cuir restante est un bout de ceinture, cloutée sur le bois. On suppose que c'est un rafistolage datant du début du musée. On n'en tient pas compte par la suite.



La ligature passe à travers la bande de cuir par deux trous assez peu éloignés, placés à trois reprises.



Cette ligature est retenue au bois par des rainures taillées sur le bois. Ainsi le montage ne peut pas glisser, surtout si les trous de passage sont assez proches les un des autres.

Les lacets de l'articulation doivent bien être noués, et on sait d'expérience

que les nœuds avec du cuir tiennent mal... et c'est dangereux ici ! Ce que l'on voit là est un nœud d'écoute simple. Le lacet passe dans un trou fait à l'autre extrémité, dans une partie du cuir élargi. Le lacet fait ensuite le tour et revient dans la boucle ainsi formée. Quand le nœud force, la boucle se ferme et serre le nœud.



On note ici l'épaisseur très importante du cuir, qui semble être en deux parties. L'épaisseur totale fait quasiment 1cm.



Autres sources :

On trouve régulièrement des fléaux anciens à vendre sur EBay, je ne conseille pas leur achat ou en tout état de cause, leur utilisation. Ce serait dommage de casser ces témoins du passé. En revanche, on peut toujours récupérer les photos à fin documentaire. Par exemple :



Nous avons donc coupé quelques morceaux de houx dans la forêt en hiver. Malheureusement, ces branches une fois écorcées se sont fendues en séchant. Nous avons donc recoupé du bois vert en été pour pouvoir monter ces fléaux. Le montage cuir n'est pas une mince affaire, surtout avec les vieilles pièces de cuir, rigides comme du bois, que nous avons utilisé. Cette partie de l'outil n'a jamais faiblit pendant l'utilisation, sinon quelques nœuds de lacet défaits au début, mais dont on pouvait assez vite s'apercevoir. En revanche, notre manque manifeste de pratique nous a fait casser du bois : épaisseur d'avoine trop faible, mauvaise visée, taper sur le sol n'est vraiment pas bon...



L'aire à battre : Elle a été balayée et matérialisée par de vieilles planches entre deux portes de la ferme. Il faudra faire attention à ne pas taper dessus non plus... Et au public, toujours prêt à jaillir des deux portes sans regarder devant lui. C'est assez dangereux en fait... On peut imaginer de la mettre en place entre la grange de l'expo Schlumberger et les douves, ce serait assez cohérent et le sol s'y prêterait bien. Par contre, l'activité perdrait en visibilité.

Le rythme de battage est important aussi : Assez vite pour ne pas y passer la journée, assez lentement pour ne pas se fatiguer trop vite non plus. Une indication dans l'ouvrage sur la vie paysanne en Bretagne au

18^{ème} siècle nous donne un rythme de 1 coup toutes les 2 secondes pour un batteur, ce qui, en alternant avec l'autre, donne 60 coups /minute.

Les (vrais) paysans anciens de la région nous ont parlé également de la posture et du mouvement à adopter. Il semble qu'en Normandie, on envoie le fléau sur le côté pour le réarmer plutôt qu'en arrière et qu'on ne le monte pas trop pour frapper. Des photos anciennes et des gravures et enluminures nous montrent des fléaux hauts dressés au dessus de la tête des batteurs.

L'iconographie nous montre également les gerbes encore liées placées sur l'aire, c'est le premier battage. Une fois « ébecquées », on les délie pour atteindre les épis cachés. On peut placer les épis de différentes manières, mais globalement, on les place tous dans le même sens, pour ne pas taper sur la paille et ainsi l'abîmer. On en met une bonne épaisseur, ce qui permet d'amortir les coups et éviter de casser les fléaux. On peut aussi les placer tête bêche, de manière à avoir tous les épis au centre de l'aire. Les gerbes encore liées attendent en bordure de l'aire, ou contre le mur de la grange.

Le rôle de la femme qui manie le râteau ou la fourche est aussi très important, c'est d'elle que dépend la bonne épaisseur de paille, qui empêchera les fléaux de casser. Il faut de plus que les tiges soient perpendiculaires au fléau, et bien alignées, pour que le rendement soit le meilleur.

Au final, nous n'avons pas été très productifs, mais la démonstration a toujours été très appréciée et suivie.

Le vannage

Après le battage, les grains sont mélangés à la balle, il faut les séparer. S'il y a du vent, on peut se contenter de les jeter en l'air, le vent s'occupant de tout. Sinon, il faut utiliser un van, panier de grande taille et de forme spécifique, un peu comme une sauteuse, pour jeter les grains en l'air. Le château de Crèvecœur en possède un de fort belle facture, hélas un peu trop vermoulu pour un usage intensif. Nous avons dû nous rabattre sur un panier à fruit, de forme équivalente mais de plus petite taille pour la démonstration. Ce procédé fonctionne très bien.

Le van lui-même est un panier d'environ 1m de diamètre, en forme de coquillage. Les poignées de bois sont placées à 120 degrés l'une de l'autre. C'est un instrument délicat à fabriquer, et qui coûte cher à l'époque déjà : 8 sous, une charrue valant 5 sous... Cela suppose un instrument bien spécifique possédant une structure complexe. D'ailleurs, c'est un outil rare dans les brocantes, et inconnu sur EBay, ce qui est fort étonnant ! On doit pouvoir trouver des paniers à fruit ou des présentoirs de boulangerie de taille approchante, mais dont la structure sera toujours très éloignée de celle du van lui-même, mais qui peut offrir, en attendant qu'un nouvel artisan médiéval se mette à en fabriquer.

Cette opération se fait en général dans un endroit éventé ou même en plein courant d'air. Le van est une grande coquille plate en osier, sans rebord avec un creux à l'arrière et 2 poignées latérales. On place une quantité de grain dans cette coquille et on la secoue légèrement, pour faire vibrer le grain. Ce dernier étant plus lourd, il se dirige vers le creux à l'arrière, tandis que l'écorce, plus légère, remonte vers l'avant où elle s'envole grâce au courant d'air. Cette opération peut être effectuée par un homme ou une femme. Une fois vanné, le grain est ensaché puis stocké dans un grenier, à l'abri des rongeurs.

Il faut toutefois noter qu'il pouvait arriver que l'on récupère la balle, pour garnir les matelas. Nous n'avons pas d'indication quand à la manière de procéder pour récupérer cette balle.



La pelle

Il est possible aussi de vannage avec une pelle de bois. Le manche de cette pelle est plus court que celui de la pelle de terrassier, environ 1m à 1m20, le plateau est rectangulaire, et les angles s'arrondissent à l'épaule. La pratique de la pelle peut être complémentaire de celle du van. Dans ce cas aussi, on a besoin de vent pour aller vite, même s'il est toujours possible de faire sans...

Le crible

Pour affiner les grains battus, et retirer les dernières petites impuretés, on peut passer les grains au crible, bien qu'on pratique cela plutôt au moulin. On trouve cependant ce qui semble être un crible dans plusieurs enluminures. Cet outil est le symbole de Prudence. On le retrouve représenté dans des versions de la deuxième moitié du XV^{ème} siècle, le *Compendium historial*. Ces cribles sont circulaires ou ovales. Une peau est tendu sur cette armature, percée de trous. Ils forment des figures et semblent découpés à l'emporte pièce par le paysan lui-même.

Autres activités de transformations :

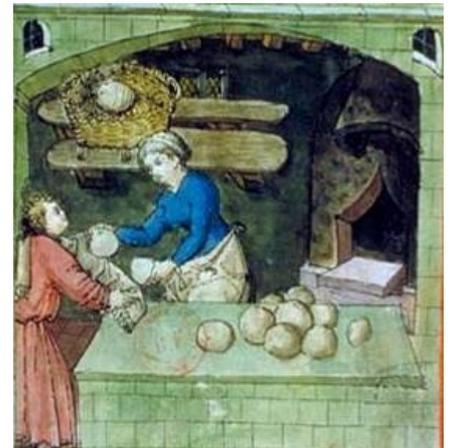
Le travail de la laine.

Une fois les moutons tondus, la laine était lavée à l'eau claire de rivière et au savon de Marseille, avant d'être cardée. On obtient ainsi une matière facile à travailler, prête à être filée. Cardage et filage, ne demandent que relativement peu d'attention pour peu qu'on soit habitué à cette activité. C'est le cas des femmes du Moyen Age, qui effectuaient ces opérations presque quotidiennement. Ces activités peuvent être considérées comme des « activités d'appoint », et peuvent se pratiquer en même temps qu'une autre activité peu prenante. Par exemple, lorsqu'on surveille un troupeau.



La boulangerie.

Le four à pain fait en général partie des équipements collectifs. On le fait chauffer avant la cuisson. Au moment d'enfourner le pain, on vérifie que le four soit à bonne température. Pour ce faire, on saupoudre une pincée de farine à l'entrée du four. Si cette dernière noircie, le four est trop chaud, et si elle reste blanche, il ne l'est pas assez. Le pain reste l'aliment de base à la campagne. En général il n'est pas salé et pour les travailleurs il est peu cuit et moins levé. Cela en fait un aliment plus lourd mais également plus nourrissant. Le pain se rencontre dans l'iconographie sous diverses formes : boules, formes allongée ou géométriques.



La houlette

D'après « Le berger en France aux XIV^{ème} et XV^{ème} siècles » par Marie Thérèse Kaiser-Guyot aux éditions KLINCKSIECK (Université de Paris X Nanterre, 1974)

Dans son traité, le bon Berger avait introduit solennellement mais brièvement la panetière et la boîte à « onguement ». Il écrit deux pages avant de commencer sa description de la houlette :

« *Le bergier est aussi noblement pare de sa houlette selon son estat de bergerie, comme seroit un evesque ou un abbé de sa croce ou comme un bon homme d'armes est bien acesine et assure quand il a un bon glaive pour la guerre* ». Il ne faut pas entendre par là, dit-il, qu'ils sont sur le même plan, mais « *que la croce, les armes, la houlette symbolisent chacun un estat* ». La bêche du paysan n'est pas méconnue mais « *la houlette... en ceste partie peult et doit lui estre comparee* ». Il est hardi d'identifier les deux, voire de mettre la houlette au premier plan. Le plus souvent, celle-ci symbolise plus modestement le métier de berger, là où réside sa grandeur.

Dans les pastourelles politiques, la houlette accompagne des bergers de pure convention ; les noms de « *maque* » ou de « *maque* » désignent le même instrument.

Malgré sa célébrité, la houlette n'est pas utilisée par tous les bergers en France à la fin du Moyen Âge ; mais seulement par certains pasteurs en certaines régions. Elle répond aux besoins du berger sédentaire des pays cultivés. Jean de Brie qui en est le type achevé nous le fait comprendre en décrivant minutieusement ses parties et leur fonctionnement. « *La houlette est ferree d'un long fer concave en aiguisant... Au premier bout de la hante ou baston doit estre le fer dessusdit concave et un peu courbe pour coper et houer la terre legiere sur les brebis, car de houer est elle dicte houlette* ». Ce fer porte

aujourd'hui le nom de cuillère. Jean de Brie tient une telle houlette à la main lorsqu'il présente son œuvre à Charles V sur l'imprimé de Simon Vostre, on y voit nettement le long fer qui prolonge la cuillère et fixe solidement au manche. La cuillère seule faisait le plus souvent de la houlette autre chose qu'un simple bâton. Jean de Brie ajoute : « *A l'autre bout de dessous doit estre un crochet de fust de la nature et essence du bois du mance mesme qui tel peult trouver, et sinon si soit fait le crochet par addicion d'un trou ou d'une cheville de estrange bois* ». La houlette alors est dite non seulement à cuillère mais à crochet, comme celle que porte Jean de Brie devant Charles V. Sur la gravure, un point indique même la cheville. Le Bon Berger termine en expliquant la fonction du crochet : « *Par ce crochet du bout de la houlette son prises, tenues et acrochiees les brebis et les aignaux pour visiter s'il y a rongne, pour oindre, pour seigner et mettre a obeissance et pour y pourveoir de remede* ».



Addition : Perrine Mane « Le travail à la campagne au Moyen-Âge – étude iconographique »

Perrine Mane reprend en grande partie les travaux de l'ouvrage cité plus haut qui apparaît dans sa bibliographie. Jean de Brie reste la source textuelle incontournable en ce qui concerne les bergers. Elle précise cependant que « ...au XV^{ème} siècle, c'est surtout la houlette qu'utilise le berger. Elle n'apparaît pas dans l'iconographie avant les dernières décennies du XIV^{ème} siècle, mais devient à la fin du Moyen-Âge l'attribut de l'activité pastorale, du moins dans la France du nord et en Flandre. »

Elle ajoute : « En fait, cet instrument qui permet de guider les brebis avec précision répond surtout aux besoins des bergers sédentaires, dans des régions très cultivées. Les documents iconographiques reflètent d'ailleurs assez fidèlement cette répartition géographique spécifique. Ce sont seulement dans les manuscrits provenant d'ateliers rouennais, des bords de la Loire, plus particulièrement la région parisienne, de la France septentrionale et des Flandres que le berger en est armé. (...) elle ne se rencontre guère dans les régions de culture extensive, de bocage ou encore d'élevages transhumants, confirmant ainsi des usages locaux différents. »

Constitution de la houlette :



Toujours d'après Perrine Mane, « la houlette est constituée d'un bâton écorcé, provenant le plus souvent d'un bois blond et dur, peut-être du néflier, comme le conseille Jean de Brie. Sa longueur varie entre 1,20m et 2m. Une des extrémités de cette hampe se termine par une partie métallique ou cuillère qui « sert à ramasser et à houler, c'est-à-dire jeter de la terre légère sur les brebis. » Cette cuillère peut avoir la forme d'un rectangle incurvé et tranchant ou adopter la forme d'une navette concave à l'extrémité pointue. Ces fers mesurent de 15 à 20cm de long et sont emmanchés à douille sur le bois. (...) est parfois renforcé par quatre clous traversant la douille. »



Elle ajoute « Environ 20% de ces houlettes sont munies, du côté opposé à la cuillère, d'un crochet, souvent métallique, d'une dizaine de centimètres. Pour Jean de Brie, l'ergot est en bois » (voir plus haut). Quelle que soit la matière de ce crochet, il sert à attraper et de maintenir les brebis par une patte.



Elle note que les bergères en sont toujours dépourvues (sauf rares exceptions...)

Proposition de reconstitution.



Nous suivons donc l'avis de Perrine Mane en ce qui concerne les matériaux choisis. Il sera peut être difficile de trouver d'une part une branche de néflier (je ne sais pas à quoi ça peut bien

Une belle image très précise...



ressembler... je me renseignerait !). D'autre part, son diamètre aux extrémités peut varier, ce qui peut poser un problème pour la facture des douilles au forgeron (quel diamètre ?)

Il ne semble pas logique, tant pour Crèvecœur que pour la Bretagne d'une manière générale (pays de bocages) d'utiliser un tel outil. Cependant, son caractère emblématique d'une profession importante à l'époque (commerce de la laine !) m'incite à le réaliser quand même. Si des clichés à but régionalisant doivent être réalisés, il faudra s'équiper de simples bâtons, comme précisé par ailleurs dans l'ouvrage. Le crochet, bien que relativement rare gagnera à mon sens à figurer dans la reconstitution, dans un but didactique. Il pourra toujours être démonté si besoin, ou remplacé par un crochet de bois. Autant l'avoir sous la main.



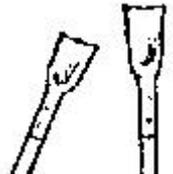
Données techniques :

La cuillère :

Longueur comprise entre 15 et 20 cm, soit un peu plus long que la longueur d'une main, douille comprise.

Son extrémité libre est carrée, comme présenté sur les images ci-dessus et à côté. Des variantes en forme de feuille concaves (dernières images) sont possible (pour des réalisations ultérieures).

Le fer de la cuillère présente fréquemment un angle avec la hampe de la houlette, mais pas toujours. Est-ce un effet de perspective qui les rend droites ? Difficile à dire. Les cuillères de houlette récentes sont droites et la plupart de celles que j'ai pu voir dans ma petite collecte d'iconographie, sont droites.

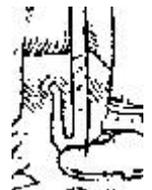


Le crochet



Il est donc assez rare de voir le crochet associé à la cuillère. Néanmoins, comme il apparaît à la page 1 de « *Le bon bergier* » par Jehan de Brye, édition Simon Vostre (bibliothèque nationale, réserve S 1001) il me semble intéressant de le mentionner.

Il est donc moitié plus court en longueur hors tout que la cuillère, monté à douille sur la hampe. Le retour du crochet revient presque jusqu'au niveau de la douille. L'extrémité du crochet n'est pas pointue, mais semble fini en boule ou en petite boucle, probablement pour ne pas blesser l'animal qui se fait attraper. Je suppose aussi que la section du crochet est ronde, une section carrée risquerait de blesser l'animal. L'ampleur de la boucle doit pouvoir permettre le passage de la patte d'un mouton. (Je n'ai pas cette donnée sous la main...)



La Pêche

Introduction

La pêche est une activité très importante pour l'homme du Moyen-Âge, le poisson tenant une place particulière dans la religion chrétienne et dans l'alimentation (jours maigres) surtout pour les populations vivant à plus de 120km de la mer et ne pouvant pas accéder au poisson de mer, trop loin pour arriver frais. On en a cependant assez peu de représentations iconographiques. Néanmoins, on trouve des documents écrits permettant de la connaître, par exemple *de proprietatibus rerum* de Barthelemy l'anglais, ou encore



treatyse of fisshynge with an angle, comportant des bois gravés, daté de 1496 et réédité en 1561, et qui traite entre autre de la pêche à la mouche. On trouve d'ailleurs une version électronique, en anglais moyen avec sa traduction en anglais moderne sur le net. C'est de là que viendront les illustrations ici.



le

La pêche n'est pas considérée comme une occupation aristocratique, contrairement à la chasse, réclamant plus de patience que de bravoure. On trouve de nombreux hommes pêchant la gaule à la main, dans les fossés entourant les villes, qui sont sans doute des citadins amateurs. Les paysans ne sont pas en reste, profitant du moindre court d'eau pour améliorer leur ordinaire. La pêche semble plutôt affaire d'hommes, bien que quelques rares représentations montrent une femme menant une barque. On ne voit pas d'enfants dans ce cadre non plus.

Par contre on sait que la grande affaire des femmes est la capture de grenouilles (en France bien

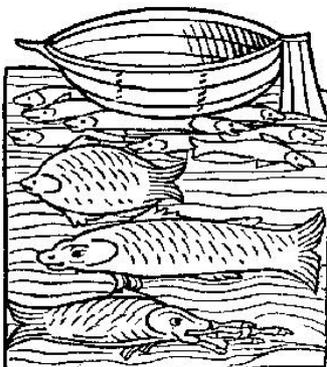
sur !!!).

On voit dans plusieurs représentations des pêcheurs utiliser conjointement la ligne et le filet. Là où est le poisson, tous les moyens sont bons !

La pêche est en théorie une activité réglementée. Seuls les riverains ayant le droit de pêcher. On trouve des pêcheries sur les cours d'eau, composées de pieux de bois formant des barrages, supportant probablement des claies d'osier, forçant le poisson à aller dans des engins de pêches, positionnés dans des pertuis. Les moulins, omniprésents, sont également de bons coins. On y pose des filets et des nasses. La dîme du moulin d'ailleurs, s'applique à la mouture bien sur, mais aussi au poisson pêché sur place, qui procure un revenu équivalent ou en tout cas comparable (!). Dans les mares, on pêche à la ligne, à la foëne, ou au filet.



Le poisson.



Le poisson le plus apprécié est l'anguille, comme le rappelle le roman de Renard. On la capture à la ligne, à la foëne ou avec des nasses. On pêche aussi le saumon, considéré comme un poisson de luxe, consommé frais ou salé. Lamproies, Aloses et esturgeons sont également recherchés. On peut prendre aussi des Carpes, Tanches, et Brèmes

Les outils de pêche.

La ligne.

Comme aujourd'hui, le pêcheur se tient sur les berges ou dans une embarcation. La canne est assez courte, de 1m20 à 2m, généralement de couleur blonde. D'après les textes, on utiliserait des rejets de coudrier, de chêne ou du roseau. Le *treatyse* recommande des lignes composites, faites d'une pièce de bois rigide et d'une pièce de

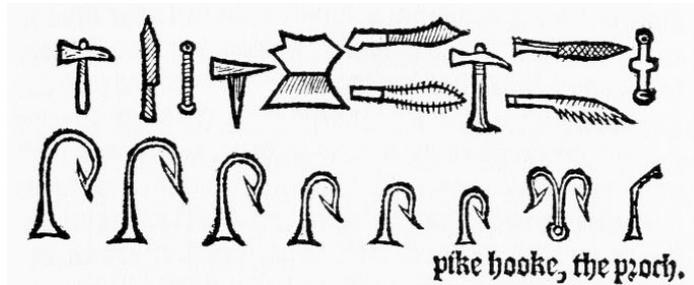
bois souple.

Le fil est noué à l'extrémité de la perche peut être de chanvre, de soie ou encore de crin de cheval. Cette dernière possibilité est toujours démontrée au musée vivant des anciens métiers d'Argol en Finistère. On ne trouve que rarement des bouchons



sur cette ligne, qui sont alors jaunes ou gris. On voit un plomb de lestage sur un bas relief à Venise, formant un cylindre de 4cm de haut. On trouve des représentations d'hameçons dans le *treatyse of fisshynge with an angle*, mais aussi en archéologie, de très beaux exemples dans le livre « la vie quotidienne en Normandie au Moyen-Âge ». a forme et l'appât qu'on y place doivent être adaptés à l'espèce pêchée. Les pêcheurs emportent des récipients pour les appâts ou les poissons. Cela va du simple pot sphérique, suspendu en bandoulière, parfois à l'aide d'une résille.

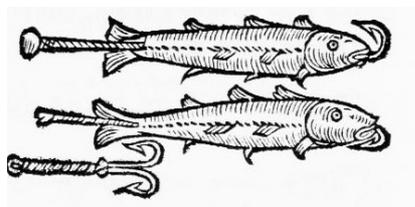
Les outils du *treatyse* pour la fabrication des hameçons :



pike hook, the prock,

Nous avons deux lignes de fond, une ligne flottante et deux autres que je n'ai pas réussi à traduire, à priori pour la perche ou la tanche et des lignes armées (?). Les amateurs les reconnaîtront sans doute mieux que moi !

Hameçons :



Les flotteurs :

Je n'ai malheureusement pas compris dans quelle matière on devait les réaliser...

La Foëne

On en a des représentations de petits harpons à cinq à sept dents acérées, montées sur un manche assez court, 40cm environ. C'est tout de même un type de pêche peu répandu. Le deuxième harpon est un harpon à otaries...

Le Filet

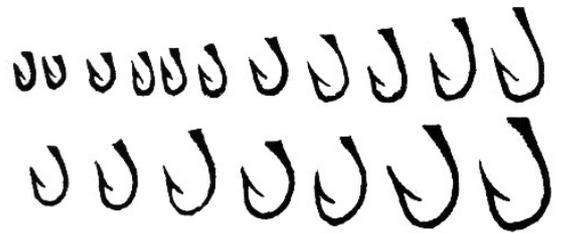


On trouve de nombreuses représentations de pêche au filet. Les types de filets se diversifient au cours du Moyen-Âge. On distingue la senne, grand filet comportant des pierres ou du plomb pour le lest et des flotteurs en liège ronds, que l'on appelle Patenôtre pour qu'il tienne debout. On le tire par les deux bouts, l'un du rivage, l'autre d'un bateau qui le rabat vers le bord. C'est le filet le plus utilisé tant en eau douce qu'en eau de mer.

On peut aussi l'utiliser en « pêche aux bœufs », tracté par deux bateaux.

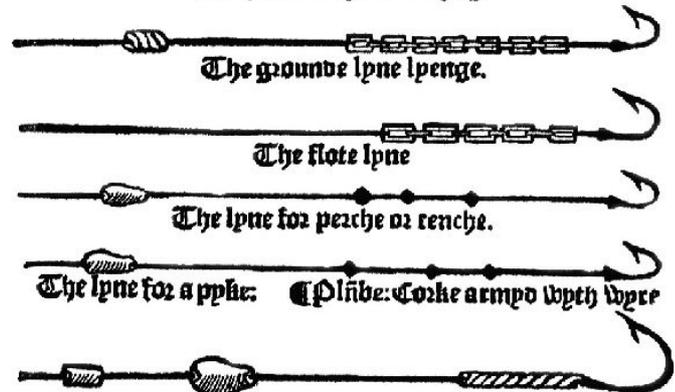
Le guideau s'accroche dans les déversoirs de moulins, un peu comme le verveux, suite de cônes de maille soutenus par des cercles d'osier, concentriques et de plus en plus petits. On

trouve aussi le trmail, et aussi l'épervier, conique et utilisé près des moulins



Différentes lignes sont présentées à droite :

The grounde lyne renpunge

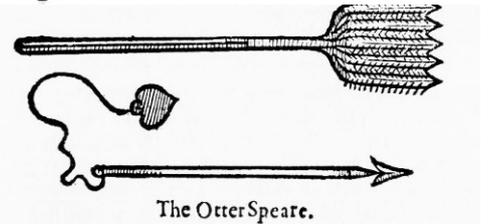


The grounde lyne lpenge.

The flote lyne

The lyne for perche or renche.

The lyne for a pphic. Plibe: Cothe armpo wyph wyce

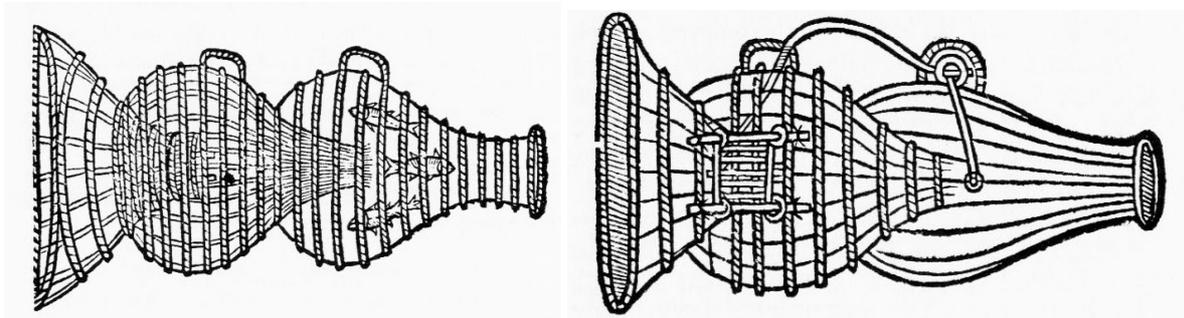


The Otter Speare.



La Nasse

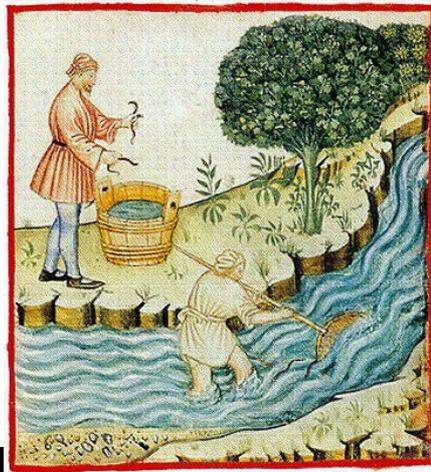
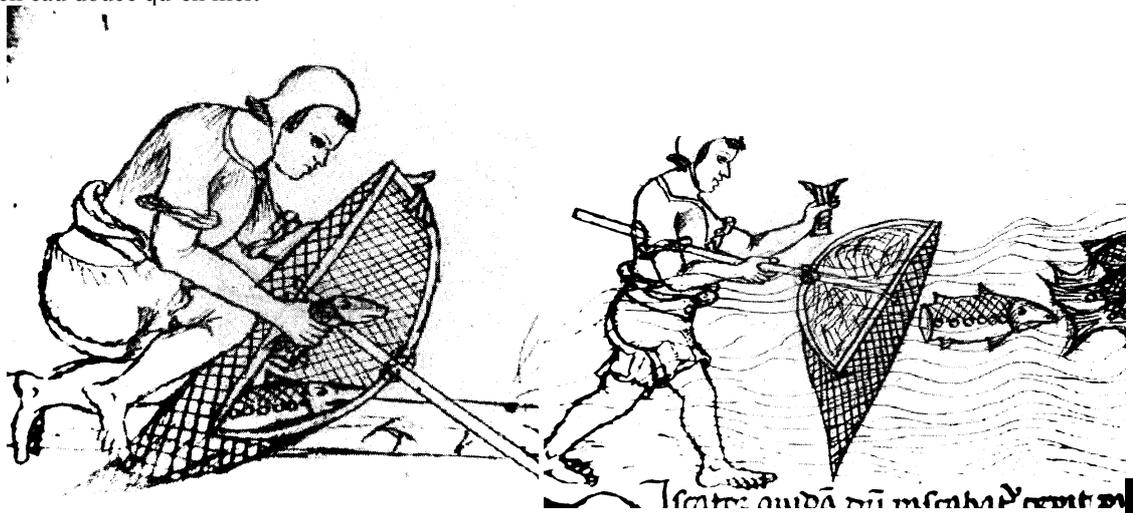
La nasse est une sorte de verveux comportant des cercles d'osier de circonférence décroissante. On les place dans les fossés des villes et des châteaux.. L'engin sert aussi de réservoir pour conserver le poisson vivant. La nasse d'osier proprement dite, est utilisée près des écluses, où le poisson est dirigé par des claies ou des palissades dans l'eau.



Elle est composée d'osier ou de jonc, sortes de paniers à claire voie, comportant une partie en entonnoir et une autre, fermée par un bouchon de bois pour pouvoir la vider, en panier fuselé. Sa taille varie jusqu'à 1m de long.

Le Haveneau ou Truble.

La truble est un petit filet aux mailles très serrées, fixé au bout d'une perche qui permet de prendre les petits poissons. Il sert tant en eau douce qu'en mer.



Costume Paysan

Parler de « costume » de telle ou telle classe sociale ou de tel métier me gêne toujours un peu. Sans parler du fait qu'on ne connaît que rarement les différences régionales ou que les matières utilisées nous sont le plus souvent inconnues ou inaccessibles, le terme de « costume » suppose une uniformité par corps de métier, ce qui au vu de l'iconographie n'est jamais le cas. Il vaut mieux à mon sens dégager les principales caractéristiques de l'habillement des classes populaires, qui est assez homogène, en mettant en valeur les spécificités liées au métier, quand elles semblent exister. En plus, c'est un sujet qui peut être décliné à l'infini, avec des arguments pour et contre tous aussi valables les uns que les autres. Or, dans le cas qui nous occupe, habiller nos paysans et artisans à Crèvecœur cet été, il faut bien faire un choix. Ce chapitre ne sera donc qu'un « catalogue » de possibilités, le choix final des coupes et matières restant à son porteur, plutôt qu'une étude exhaustive.

Voici donc une petite introduction au problème :

Préambule

Afin d'éviter de rentrer dans un débat stérile à propos de la nomenclature des pièces de vêtements, et afin que tout le monde se comprenne, voici les termes utilisés ici :

Femmes :

- Chainse : Chemise, vêtement de dessous.
- Robe : Vêtement porté sur la chainse (cotte)
- Manche : pièce portée sur les bras
- Tablier : sans commentaire
- Coiffe : sur la tête
- Gonelle : type de coiffe, à mi-chemin vers le chaperon.
- Surcotte : porté sur la robe.

Hommes :

- Chemise : chainse, chemise, vêtement du haut à même la peau.

- Doublet : Vêtement porté sur la chemise, servant le plus souvent à attacher les chausses.
- Chausses : Habillement de la jambe
- Guêtres : Portées seules ou sur les chausses, protège la laine ou le bas de la jambe

Tous

- Chaperon : Vêtement tronconique porté sur la tête et protégeant les épaules du froid et de la pluie
- Esclavine : Courte cape portée contre les intempéries (bergers)

Comme vous pouvez le constater, cette nomenclature est des plus rudimentaires, mais je considère ici que ces mots se rapportent plus à l'usage qui est fait du vêtement nommé qu'à sa coupe. Cette dernière caractéristique sera analysée plus loin.

De plus, pour les raisons évoquées en annexe 1 (à la fin du document), je suppose dans l'iconographie que tout ce qui est blanc est de la toile (lin, chanvre), tout ce qui est coloré est de la laine. Rien que ce sujet mériterait un livre à lui tout seul, et on doit pouvoir trouver des contre-exemples à chaque fois. Maintenant, je suis aussi conscient que les impératifs de confort, surtout sur une durée aussi longue, amène à porter des robes de lin teinté, que l'on trouve d'ailleurs assez facilement. Chacun fait comme il veut, mais du moment que c'est en connaissance de cause.

Voilà pour le préambule. Un petit texte pour entrer en matière, que m'avait gentiment fait passer Alain-Gilles l'année dernière.

« Entre habitants des faubourgs, dont l'occupation est souvent le travail de la terre, et les paysans des villages, la différence des genres de vie n'est pas très importante. Pourtant Pair de la ville semble bien donner à leur vêtue une tonalité plus vive, celle qu'évoquent les images de fêtes et de danses « paysannes » -thème qui fait son apparition à la fin du siècle. Même si les miniatures exagèrent sans doute la vivacité des couleurs et la recherche esthétique des formes, elles confirment l'évolution que le costume populaire a connue pendant ce siècle. Au début, textes et documents figurés montrent le paysan vêtu, de manière presque inchangée depuis plusieurs siècles, de la tunique relativement courte, sous le genou, réchauffée par des capes à capuchon écourtées et des chausses mal ajustées. Il existe bien des paysans

riches, dont la garde-robe n'est pas uniformément taillée dans des étoffes non teintées ou délavées où seul le bleu met une note de couleur, mais ils sont tout à fait minoritaires. Dès le milieu du siècle, le vêtement court, plus ajusté, coupé à la taille, composé d'un pourpoint ou d'un jaque et de chausses, est répandu jusque dans les campagnes, avec un bon siècle de retard sur les créateurs de ce qui est, plus qu'une mode, un changement radical du vêtement masculin.

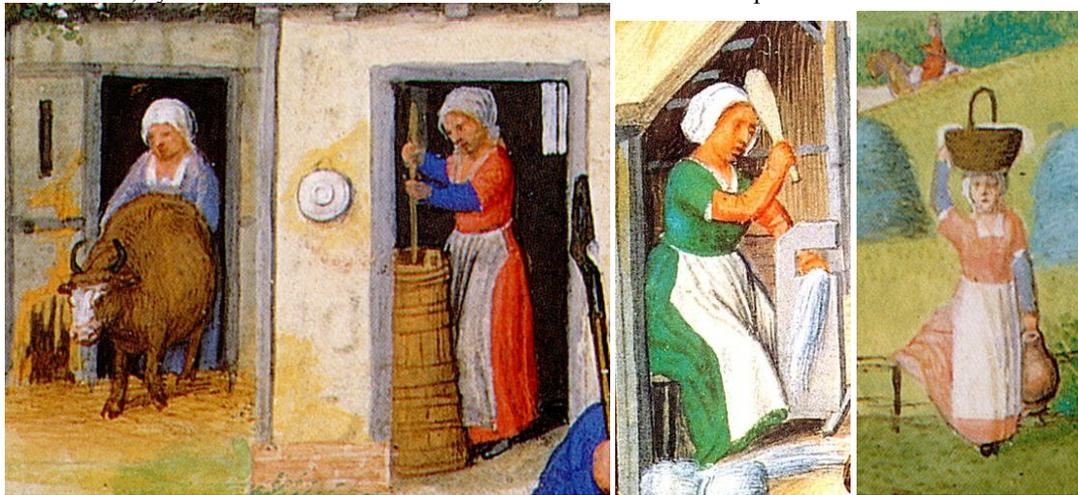
Comme les artisans, les paysans doivent adapter leur tenue aux conditions d'une activité qui, dans leur cas, se déroule principalement au dehors, en toutes saisons. De courts manteaux, des capes étriquées, rarement des vêtements de fourrure, des bonnets et des chaperons, des moufles de peau de mouton les protègent du froid. En

pleine chaleur, pour la moisson et la fenaison, ils s'abritent sous des chapeaux de paille à larges bords ; ils ne gardent alors que leur chemise et leurs braies, mais parfois s'en dépouillent pour un bain en rivière. De telles tenues seraient inacceptables pour une femme. Tout au plus voit-on une paysanne dévoiler sa longue chemise de toile lorsqu'elle retrousse un pan de sa robe pour le remplir de fruits, pour faner ou encore pour s'abriter la tête de la pluie. Parmi les images du monde paysan, les silhouettes féminines n'apparaissent pas en grand nombre, sans doute parce que leur participation aux activités agricoles - thème préféré des peintures de la vie rurale - est limitée. Néanmoins leurs robes relativement courtes, à mi-mollet ou juste au-dessous, sont adaptées à une vie active, dans la maison et à ses abords immédiats. La différence avec les citadines

modestes tient moins au type qu'à la quantité de vêtements possédés et à un emploi plus parcimonieux de la couleur, sauf chez les plus riches. Comme les citadines, elles intercalent l'hiver un gilet de fourrure entre la chemise et la robe, mais les peaux qu'elles emploient sont de qualité médiocre, au mieux de l'agneau ou du chat et souvent du chevreau. À la campagne comme en ville, la pauvreté qui frappe avec une plus grande fréquence les femmes seules est compensée en partie par les dons charitables de vêtements usagés, les legs de linge et de vêtements. Ceux-ci sont souvent portés usés, rapiécés, peut-être même déchirés, mais les figures allégoriques affublées de lambeaux grisâtres ne doivent pas être considérées comme représentatives de la pauvreté rurale et de son habillement. »

Les Femmes

Maîtresses de la fermes, ayant la haute main sur l'alimentaire, autant commencer par ces dames !



Voici donc quelques extraits d'enluminures, il y en a beaucoup d'autres, de costumes typiquement féminin de paysanne. Je ferais ici, tant pour les hommes que pour les femmes, le distinguo entre les cultivateurs et les bergers (au sens large).





Les deux dernières ici proviennent des très riches Heures du Duc de Berry, un peu antérieur donc à toutes celles du dessus, datées fin XVème, voir début XVIème. On note cependant les grands principes suivants :

Coiffe : systématiquement portée, de forme variable, mais globalement, une pièce de toile couvre les cheveux. On note la présence d'un nœud en arrière ou au dessus de la tête. Dans les Très Riches Heures, la pièce de toile est portée libre sur la tête, probablement du fait de la chaleur. Mais en aucun cas la tête n'est nue.

Robe : En laine (je ne préjuge pas de son épaisseur) et à manches courtes. Les couleurs sont souvent bleu ou rouge, parfois du vert. Je considère les variantes les roses et bordeaux que l'on peut voir plus haut comme du rouge. Comme de juste, l'extrait du Tacuinum présente au milieu des 7 images ci-dessus, présente une robe de toile apparemment, car blanche. On peut supposer celle-ci faite de lin, brut ou écreu. C'est donc possible, mais se rappeler l'origine italienne de cette œuvre. Les robes semblent fermées le plus souvent derrière, on voit assez peu de fermetures sur l'avant même si elles existent, ou sinon, non visibles, en tout cas pour les enluminures d'origine françaises, excepté pour les Très Riches Heures.

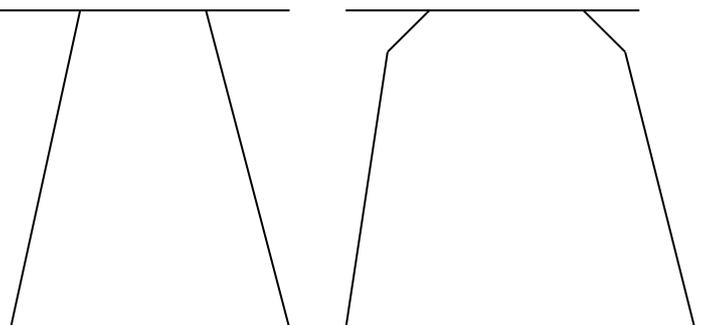


Manches : Soit courtes, à mi bras, avec des manches amovibles épinglées, ou à manches longues. Pas ou peu (soyons prudent....) de robes « à bretelles », sinon dans des œuvres italiennes bien connues.

Tablier : de toile, porté fréquemment, si ce n'est systématiquement. En tout cas, il devient systématique dans l'iconographie à la fin du XVème siècle. Sa coupe est globalement un rectangle simple, mais certaines enluminures peuvent laisser supposer une coupe un peu plus complexe. En tout cas, il n'y a pas de fronces au niveau de la ceinture, et il doit couvrir environ la moitié du tour de taille.

Tentatives de patronnage à droite :

La suite nous présente diverses autres coiffures, susceptibles d'être portées, en particulier, la gonelle,



chaperon court, ouvert sur la gorge et couvrant le haut des épaules. Elle est munie d'un « liripipon » ou bande de drap cousue à l'arrière et pendant librement.



Cette gonnelle est le plus souvent rouge ou noire, rarement bleue. On peut supposer qu'elle tien grâce à un lien invisible derrière la tête, ou alors épinglée sur un bonnet de toile que l'on ne voit pas dessous, come ce sera le cas pour la plupart des coiffes traditionnelles plus récentes. N'hésitez pas à consulter la spécialiste mondiale de la gonnelle, Dame Gonelle précisément, Soline Anthore, des Compagnons Duellistes.



Quelques variantes pour finir, présentant une coiffure très printanière, sur une bergère, et une tenue « d'hiver » ou un chaperon coiffe une surcotte, lui-même surmonté d'un chapeau épais. Il a pas l'air de faire très chaud dans cette maison...

Malheureusement, on trouve peu de femmes paysannes en vêtement de pluie ou de grand froid, et dans ces cas là, leur tenue diffère peu de leur tenue habituelle....



Les hommes

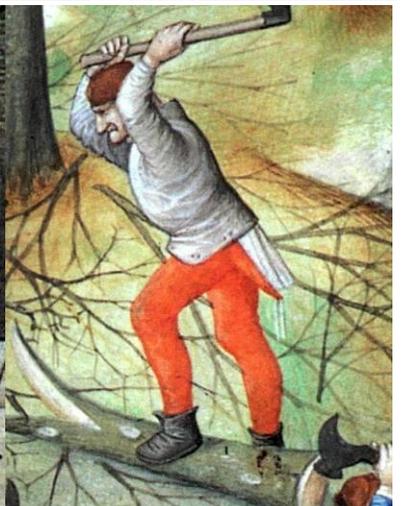
Par certains cotés, en particulier l'abondance de sources iconographiques pour le XVème siècle, le costume masculin peut sembler plus simple à étudier. Des problèmes se posent cependant... Voilà ce que j'appellerais un prototype, l'image ci-contre.

Tête : toujours couverte, exceptionnellement nue pour les travaux type battage. Notre ami ici, muni d'une bêche et d'une serpe, laissant supposer la période des labours (il faut parfois couper des racines), soit l'automne, se couvre bien, en plus du chapeau, d'un chaperon. On notera que dans le cas de ces chaperons portés avec un chapeau, on ne trouve pas ou peu (On trouve des exceptions... voir plus loin...) de cornette longue, comme l'on voit si souvent en « reconstitution ».

Corps : On peut supposer que notre ami porte une chemise de toile, rien ne laisse préjuger d'un doublet, qui ne servirait pas ici, les chausses étant absentes ou roulées, et d'une tunique de laine de couleur indéfinie, à manches longues, allant à mi cuisses, fendue sur les cotés, parfois aussi à l'avant et à l'arrière. C'est le vêtement le plus typique du paysan. Les manches sont susceptibles d'être relevées et elle es fermée par un unique bouton au col, parfois par un autre au milieu du ventre.

Jambes : Les mollets sont couverts par une pièce de toile, que j'appelle guêtre, mais aussi pourquoi pas de houseaux de toile. Ces houseaux peuvent soit entrer dans la chaussure ou recouvrir celles-ci. On trouvera dans ce cas un laçage au niveau de la cheville. On suppose qu'il y en a un aussi sous le genou.

On trouve de nombreux exemples de ce type d'habillement avec des variantes, houseaux relevés, avec chausses et houseaux roulés, sans chaperon etc...



Chapeaux : Ils sont extrêmement variés. En ce domaine, tout fait l'affaire ! le chapeau de paille est porté seulement pendant les travaux d'été, parfois sur le bonnet de laine (voir page suivante).

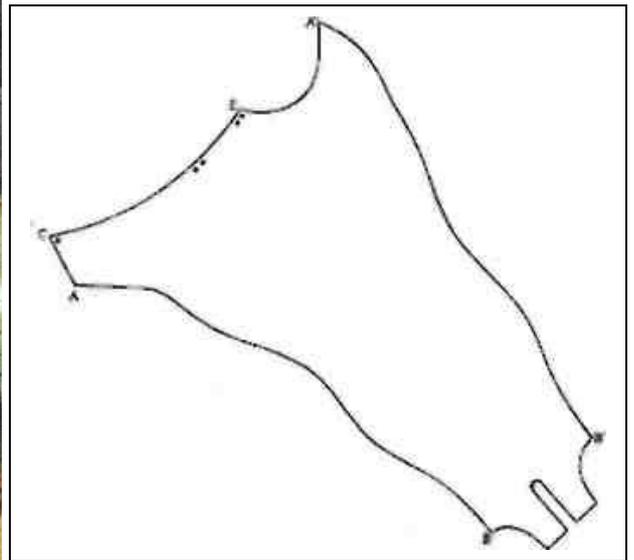


A la ceinture : Pour les paysans, on trouve assez rarement des escarcelles, et la ceinture ne semble portée qu'avec la tunique. On en voit pas portée avec le doublet seul. Le couteau à pain que doit avoir tout bon paysan sur lui n'est sauf exception jamais suspendu à cette ceinture. Par contre, et uniquement dans ce cas, les bergers transportent une multitude d'objets divers qui seront détaillés ci-dessous.



Les chausses et les doublets : Principal problème vestimentaire paysan. On voit assez peu de paysan travailler en doublet, une rare exception juste au dessus, montre un doublet de toile, à manches longues, mais aussi au milieu en doublet de drap rouge porté sous la tunique bleue, dont les manches sont relevées. Des chausses à plain fond ou à queue y sont attaché ou partiellement détachées pour l'aisance au travail. Les chausses à queues semblent préférables, du fait que l'on peut les rouler sur la jambe, mais pour la fin du moyen-âge, les chausses à plain fond sont très possibles.

Le doublet semble le plus souvent lacé par un lacet unique tout le long de la fermeture. Une variante, que l'on voit sur une célèbre enluminure de berger laisse penser un laçage sur la moitié du vêtement et un lacet simple tout en haut pour fermer le col. Je n'ai jamais constaté de doublet fermé par trois ou quatre lacets. Le doublet sans manches, si on le trouve parfois, plutôt dans l'ère germanique, mais pas seulement, est à peu près absent dans l'iconographie.



Patron de chausses à queues

Plus d'infos à <http://lerozier.free.fr/chausses.htm>

Pendant les moissons



Le paysan travaille souvent pieds nus et, en raison de la chaleur et pour avoir plus de liberté de mouvement, il n'hésite pas à se dénuder largement. Quand le batteur garde sa robe, il la fait blouser dans sa ceinture pour être plus à son aise. Quand il porte des



chausses en été, elles sont roulées sur les mollets pendant les travaux de battage ou de sciage. La plupart du temps, les travailleurs sont représentés avec de larges chemises fendues et en braies. Pour se protéger du soleil et de la poussière, le paysan a souvent recours au chapeau de paille à larges bords. Parfois aussi il porte une cale.

L'habillement des bergers :

Les bergers sont globalement habillés comme les autres paysans, mais le fait de devoir rester dehors, par un temps pas toujours favorable, et isolés le plus souvent, a imposé des spécificités bien marquées pour ce corps de métier. En plus, nous avons de la chance, Jean de Brye nous a laissé un manuscrit décrivant par le menu le métier de berger, et la nativité nous donne de magnifiques exemples de bergers de toute sorte...

Les points communs : Doublets, guêtres, chausses, chaperons et chapeaux sont donc portés comme leurs collègues cultivateurs.

La ceinture : Jean de Brye nous décrit la ceinture : de chanvre tressé avec une boucle de fer. Rien de plus simple à faire, pour la boucle, un anneau de fer muni d'un ardillon suffit. On peut imaginer que c'est aussi la ceinture habituelle du paysan. A cette ceinture, on trouve un couteau « à pain », des boîtes à onguent pour soigner les bêtes, des flutes parfois, une boîte à couture, avec bobine de fil et aiguilles.

On trouve aussi la panetière, espèce de musette nouée autour de la taille, qui contient la ration de pain, des forces pour couper la laine autour d'une blessure, un couteau plus fort

Assez souvent, en particulier à la fin du Moyen Age, on trouve la cuillère au chapeau.



C'est ce personnage, le berger, qui doit être à mon avis à l'origine de la légende urbaine donnant lieu à de véritables arbres de Noël dans les fêtes médiévales, chacun portant tout son attirail à la ceinture. Tout ceci a bien existé, mais uniquement si le personnage est un berger. On ne peut pas étendre ce type d'équipement à l'ensemble de la société, même pas au paysan, qui n'est jamais très éloigné de chez lui, et qui n'a pas besoin de tout trimbalier sur lui.

Vêtement de froid et de pluie : La gravure ci-dessus nous présente un premier type de manteau, que l'on pourrait appeler Huque, deux pans longs, jusqu'à mi-cuisse environ, porté par-dessus la tunique. On trouve aussi des capes courtes, toujours mi-cuisse comme à notre gauche, porté parfois avec un chaperon comme à droite. L'esclavine est une courte cape également, mais munie d'une capuche, faisant le tour complet de son porteur. Notons aussi les gants de peau du berger le plus à gauche des deux images ci-dessous...





L'exception confirmant la règle énoncée plus haut, le personnage le plus à droite porte un chaperon à longue cornette et un chapeau... Sur cette image, le personnage de gauche porte plutôt ce que j'appelle une huque, vêtement qu'on retrouve richement fourré sur les riches.

Les enfants

Ils sont encore plus rares dans l'iconographie paysanne, encore plus avec un jouet. On en croise cependant à l'occasion :



Je



n'aurai pas grand-chose à en dire, sinon ce que l'on en voit ici, port de la cale de toile ou tête nue, manteau court ou trop long.... J'aime beaucoup l'image ci-dessus, tellement réaliste.

Autres vêtements de pluie.

Nous avons les pèlerins, source abondante de manteaux et capes de toute sorte. Malheureusement, peu de chose pour les femmes.... Notons ici que la musette semble être un sac typique du pèlerinage. Les paysans ou les bergers n'en ont jamais à priori.



Les Huques et grands chapeaux ne sont montrés la plupart du temps que sur des pèlerins, assez rarement sur des bergers, jamais sur des cultivateurs.

Alimentation paysanne et populaire au Moyen-Âge

Ce petit document est une compilation de données éparées glanées ci et là (biblio à la fin...). Une étude plus complète et des ajouts ou des retraits sont toujours possibles mais ce document peut constituer une base de discussion, assez facile à mettre en pratique, même si ça risque d'être parfois dur pour nos estomacs du XXI^{ème} siècle...

J'ai mis autant que possible l'accent sur la Normandie (et la Bretagne !) et sur la période qui nous occupe, l'été 1456. les travaux pointus de François Piponnier nous emmèneront fréquemment aussi du côté de la Bourgogne et de la Toscane.

Le Pain



Sans avoir l'audace d'expliquer le pain à nos amis boulangers, voici quelques éléments glanés ci et là...

Le pain est à la base de l'alimentation, pas uniquement paysanne d'ailleurs, mais c'est dans ce milieu qu'il prend toute son importance. Ceci a pu poser d'ailleurs de graves problèmes de malnutrition, cet aliment n'étant pas complet.

La ration normale de pain pour le paysan va de 500g/ jour jusqu'à 3 kg (bon appétit !)

Le pain paysan est habituellement composé d'une farine mêlant plusieurs céréales, le plus souvent froment/seigle que l'on nomme alors méteil, qu'elles aient été mélangées dès les semailles, à la mouture ou à la panification. On peut donc imaginer des champs comportant des céréales variées.

La pâte est pétrie à la maison par les femmes est conduite à cuire au four collectif. Les miches constituées sont rondes, peu ou pas salées et peuvent peser jusqu'à 7 kg ! En ville, le pain est composé de froment pur, ce qui n'en fait pas pour autant un pain blanc.

Notons qu'une crise économique jusqu'en 1450 en Normandie a rendu le prix du froment très élevé dans cette région.

Une variante du pain : le biscuit.

Comme son nom l'indique, cette forme de pain est cuite deux fois pour l'empêcher de moisir, il est très dur au bout de trois jours et peut ainsi se conserver très longtemps. C'est la nourriture habituelle des marins et des militaires en campagne. Cet aliment était encore utilisé il y a peu dans l'armée française sous le nom de "pain de guerre", un biscuit carré assez épais et très dur, capable de briser une dent.

La ration de biscuit est de 800 g/jour sur les galères Génoises, et sa production occupe une rue entière à Cagliari. Les marins accompagnent ce pain de viande et poisson salés. Les légumes sont consommés en escales ou les premiers jours après celle-ci.

D'autres formes de consommation de céréales

Bouillies

On peut aussi consommer les céréales sous forme de bouillie encore appelée gruau. On appelle gruau la farine d'une céréale passée au four.

Je vous livre ici une recette attesté pour le Pays de Galles : Un gruau d'avoine accompagné de poireau, de beurre, lait et fromage en lamelles. A mon avis ça doit caler son homme....

Sans vouloir généraliser de façon abusive, voici des informations sur la bouillie en Bretagne, entre le 16^{ème} et le 18^{ème} siècle.

La bouillie est alors la nourriture habituelle à midi. C'est habituellement de la bouillie d'avoine, mais la bouillie de blé noir existe.

La recette est simple : de la farine d'avoine, passée au four, de l'eau et un peu de sel. On peut la faire aussi avec du lait.

Elle peut être servie avec du miel, du beurre fondu, du lait, mis dans un creux : « On sert la bouillie toute bouillante, dans le même vaisseau où elle a été cuite, et chacun prend sa cuiller de bois et la trempe dans une écuellée de lait doux froid avant de la manger. »

Les convives sont accroupis ou assis sur des tabourets, le vaisseau repose sur un tabouret également.

Il faut bien remuer la bouillie avec un bâton, et il vaut mieux la cuire dans un récipient glaçuré (pot ou poêlon). La bouillie froide, une fois figée, peut se découper en lamelles et mises à frire dans du beurre (ça c'est bon !)



Crêpes

Elles sont nommées crespellaée dans les textes culinaires. En voilà un aperçu :

« Sous le nom latin de Crespellæ, les crêpes beurrées ou sèches, accommodées ou assaisonnées de condiments divers, les crépins, reparaissent, pendant tout le Moyen Age français. Du Cange cite un passage de la Vie de saint Jacques Venetius, où on voit une femme envoyant un serviteur chercher des crêpes d'herbe et de farine, des fritelles, qu'on prépare et fait frire dans l'huile, les jours de fête. On se réunissait alors, en effet, plusieurs compagnons ensemble pour manger quelques douzaines de ces crêpes dorées et appétissantes. Une lettre de rémission de 1399 nous l'apprend en ces termes :

« *Comme l'exposant eust été à une noce avec plusieurs autres compagnons, lesquels en partirent après avoir été en un crespillon tous ensemble* ». Le crépillon, c'est une réunion où l'on mange des crêpes.

Du reste, dès la fin du XIV^e siècle, cet usage constant des crêpes se retrouve dans les plus anciens livres de recettes culinaires françaises. Lisez, par exemple, Le Ménagier de Paris, et vous verrez si la recette a beaucoup changé.

« *Prenez de la fleur de farine et détrempez-la d'oeufs, tant moyeux comme aubuns. Otez le germe et mettez-y sel et du vin et battez longuement ensemble, puis mettez du saindoux sur le feu, en une petite poëlle de fer, ou moitié saindoux ou moitié beurre frais et faites fremier (frère). Et adonc aïez une escuelle, percée d'un pertuis gros comme petit doigt, et adonc mettez de cette bouillie dedans l'escuelle, en commençant au milieu, et laissez filer tout autour de la paëlle. Faites-la cuire, sauter et retourner. Puis mettez en un plat et de la poudre de sucre dessus. Et que la paëlle dessusdite de fer ou d'airain tienne trois chopines et ait le bord demy doigt de hault et soit aussi large au-dessus comme en bas, ne plus ne moins et pour cause.* »

Les moyeux, ce sont les jaunes d'oeuf et dans le patois de la vallée d'Yères, on se sert encore du mot moyau, pour désigner la même partie. Les aubuns ce sont des blancs. Le Ménagier donne encore une autre recette pour faire les crêpes, qu'il appelle à la guise de Tournay. C'est à peu près le même mélange, ce qu'on appelait jadis et encore dans la cuisine française, le même appareil. Aux oeufs battus et mélangés, on ajoute de la fleur de froment et surtout un quart de vin tiède. La pâte ne doit être « *ni clère ni espoisse* » ; on la met dans une écuelle puis on gresse la poêle « *en tournant* ». « *Et que l'on batte toujours vostre paste sans cesser pour faire des austres crespes. Et icelle crespes qui est en la paëlle, convient souslever avec une brochette ou une fourchette et tourner ce dessus dessous pour cuire, puis oster, mettre en un plat et commencer à l'autre. Et que l'on mouve et batte la paste sans cesser.* »

Dans Le Viandier de Guillaume Tirel, dit Taillevent, dans le manuscrit de la Bibliothèque du Vatican, publié par Jérôme Pichon et par Georges Vicaire, on trouve aussi des recettes sur la manière de faire les crêpes, ce qui prouve que l'usage en était général à la fin du XIV^e siècle. La recette pour les grandes crêpes, faites dans la poêle, semble la même que celle du Ménagier de Paris, mais les petites crêpes sont d'une autre forme, tortillées en boucle, comme le sont les kougloff alsaciens. Jugez-en plutôt : « *Et pour petites crêpes, convient battre moyeux (jaunes d'oeuf) et aubuns d'oeuf (blanc d'oeuf) et de la fleur parmy, qu'elle soit un peu plus troussant (consistante) que celle des grandes crêpes et qu'on ait petit feu tant que le feu soit chaud et avoir son escuelle de bois percée au fond et y mestre de la pâte. Et puis quand tout est prest, couler ou faire en manière d'une petite boucle, ou plus grande et au travers de la boucle, une manière d'ardillon...* » Il y avait encore une sorte de crêpe, dont parlent tous les livrets culinaires du Moyen-Age. C'est une sorte de pâtisserie qu'on appelait les pipefarces, et qui consistait en des morceaux de fromage enrobés dans la pâte des crêpettes ou petites crêpes, qu'on jetait dans la friture, avec grand soin pour ne pas les brûler.

« *Et quant elles sont sèches et jaunettes, les drécier et les crespes avec* », ajoute Taillevent, le maître queux du duc de Normandie et sergent de cuisine du roi Charles VI. »

Voici quelques éléments, valables du 16^{ème} au 18^{ème} siècle, pour la Bretagne :

On ne voit à cette époque pas une cheminée sans galettière, mais pas forcément partout. Elles sont absentes en Haute-Bretagne. On distingue déjà les crêpes, qui sont fines, des galettes, qui sont plus épaisses.

Elles sont cuites donc dans une poêle à queue, qui repose sur un trépied de fer. On utilise alors déjà également les spanel et rozel (petit râteau sans dents et couteau de bois) pour les former.

La viande.

Le Moyen Âge est beaucoup plus carnivore que les époques qui suivront. Néanmoins, les conditions de conservation et habitudes d'alimentation font qu'on ne trouve pas de tout en permanence toute l'année. Pour ce qui nous concerne, on ne trouve en été ni d'agneau ni de porc, sous forme fraîche s'entend, leur période d'abattage étant passée.

La forme principale de viande reste le bœuf ou la vache de réforme. Il est consommé dans un hospice de Bayeux au XV^{ème} siècle, 3 à 4 fois de la viande par semaine.

Le porc représente une part moindre de l'alimentation, environ 1/3 au total, et on le trouve plutôt sur les tables aristocratiques.

Le poisson

La consommation de poisson est elle aussi importante, liée à l'existence de jours maigres (le vendredi en particulier), où il est interdit de manger de la viande sur pied et où l'on doit s'abstenir de toute graisse animale. Il y a donc un commerce très important du poisson.

Le poisson habituel est le hareng, sous diverses formes de stockage et de conservation décrites plus loin, mais aussi le merlu, qui est pêché de nuit entre le cap Sizun et la pointe de Penmarc'h entre mai et juin, et que l'on trouve sur le marché en septembre. Il est 30 fois plus cher que le hareng au XIV^{ème} siècle.

On trouve aussi du saumon, pêché en rivière, mais qui se raréfie à la fin du Moyen-âge en Normandie. Son prix aura été multiplié par 16 entre 1260 et 1420.

Pour le poisson d'eau douce, citons la truite des Andelys, qui est réputée.

Pour la petite histoire, un différent oppose les Français et les Allemands en ce qui concerne la cuisson du poisson, qui est peu cuit en France, alors qu'il l'est beaucoup plus en Allemagne (Mesnager de Paris). De fait les français préfèrent les poissons à la chair plus ferme.



Les légumes

La progression des terres cultivées sur les terres incultes convertit les légumes en vivres faciles à obtenir pour la société rurale.

Les légumes, et en particulier les Pois sont l'ordinaire du paysan et du moine. On consomme habituellement de Pois (cassés ou non), Pois chiches, les lentilles sont plus rares. Ce sont les "menu grains de printemps", qui sont récoltés l'été. Tant les fèves, les lentilles et les pois chiches que les ers, les vesces et les gesses (...)

Dans les potagers familiaux, (...) cultivent une large gamme de légumes : chou, oignon, ail, poireau, navet, épinards et courge. La récolte est complétée par la cueillette, dans les prairies et les bois d'asperges, de cresson, de champignons et de quelques plantes aromatiques telles que le thym, la marjolaine, le basilic, le laurier, le fenouil ou la sauge. (...) on prépare des potages et des ragoûts, deux plats chauds qui, accompagnés de pain et de vin, composent le repas principal de la plupart des foyers ruraux. Les variétés de haricot dites « à l'œil » ou « dolichos » sont connues.

La châtaigne, les fruits secs : (...) Souvent aliment de base des habitants des hautes collines et des montagnes. (...) on la trouve toute l'année sur la table des régions de récolte. La farine de châtaigne sert aux préparations de bouillies, de gâteaux et d'un pain de mauvaise qualité mais extrêmement précieux en l'absence de réserves de céréales suffisantes.

Le noix seront une friandise qu'offrent les garçons aux filles par la suite, du 16^{ème} au 18^{ème} siècle en Bretagne.

Les légumes verts : Pour les légumes "verts", le régime habituel tourne autour des poireaux, des épinards, du chou, puis d'herbes diverses cultivées au jardin.

Un petit tableau dans l'ouvrage synthétise les légumes disponibles en août : Épinards, gourdes, oignons et persil.

Les choux sont l'ordinaire d'octobre à février.

Petite recette italienne en passant : Pois chiches auxquels on rajoute sauge, marjolaine, persil et huile d'olive...

Fruits

On sert les fruits légers (considérés froids et putrescibles) en début de repas (cerises, prunes, abricots, pêches etc... et surtout melon (le plus dangereux !). Pommes, poires coings, châtaigne, nèfles etc.... (Fruits secs) se consomment en fin de repas car empêchent les autres aliments de ressortir

Poires : doivent être cuites en la braise avec anis, fenouil ou coriandre, et il convient de boire avec un vin vieux. Bonnes et profitables cuites en bon vin rouge, lardées de clous de girofle, sucre et cannelle, servies avec force beurre frais et fromage gras sur le réchaud, sucre dessus.

Laitages et matières grasses.

On consomme huile, beurre et laitages sous forme de fromages un peu partout en France. Des différences marquées selon les régions, et en particulier pour la Bretagne se font toutefois jour.

Le Beurre : Le Beurre est le produit phare en Bretagne, qui détient le droit par bulle papale d'en consommer en carême et en jours maigres. L'adage dit "Comme la pie la poire, le breton mange du beurre". De fait, la qualité des fromages bretons est faible et ne sont pas du tout appréciés. Il faut dire qu'ils sont faits à partir des restant de barattage, très faible en matière grasse. Un bon fromage au Moyen Âge est d'ailleurs un fromage gras.

Le beurre est conservé en pot.

Je ne résiste pas à vous livrer la recette de la craponne, fromage auvergnat, mis à fondre au feu entre deux fers, et dont on fait des tartines...

A notre décharge, la région ne produit pas non plus d'huile végétale.

Autre "hérésie" culinaire, les bretons cuisent le poisson au beurre, alors que le reste du monde le cuit à l'eau...

Le fromage : s'utilise en particulier dans les régions montagneuses, comme substitut ou complément de la viande. Si l'on considère la fréquence avec laquelle ce produit apparaît dans les documents, rares doivent être les familles qui ne disposent pas des équipements nécessaires à la caséification.

Boissons

Le vin est LA boisson prisée et recherchée. La France le préfère acide, comme des jeunes blancs, ou des vins rouges jeunes claires, c'est à dire de fermentation courte. Le taux d'alcool doit pas être aussi élevé que maintenant.

L'Europe atlantique marche au cidre, et l'on trouve aussi de façon courante dans toutes les bonnes maisons de la cervoise, concurrencée à la fin du Moyen Âge par un nouveau produit venant du nord de l'Allemagne, la bière (malt et houblon).

La cervoise se fabrique à partir d'orge ou d'avoine germé, séché puis concassé et enfin mis à fermenter avec des aromates divers et disponibles au jardin. C'est un produit trouble et épais. On note 22 cervoisiers en 1483 à Eu et autant à Honfleur.

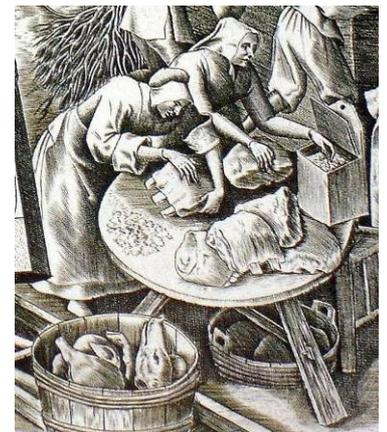


Beaucoup d'autres informations restent à compiler dans « Boire au Moyen Âge » de Jean Verdon

Conservation



La viande en général, et pas seulement le porc, si elle n'est consommée fraîche à la sortie de la boucherie, est habituellement salée, parfois séchée. Et conservée en charniers, des tonneaux que l'on trouvera habituellement pour des époques postérieures sous une forme tronconique, de bois de chêne ou de hêtre. On peut aussi fumer la viande. Dans les fermes bretonnes du 16^{ème} au 18^{ème} siècle, des pièces de lard rangées dans la cheminée sur des civières dans un premier temps, puis accrochés aux poutres dans la maison. Il en est de même à cette époque pour les saucissons, andouilles, accrochés aussi dans la cheminée, un pain de graisse se trouve habituellement accroché au dessus de la table à manger.



La suite montrera que la cuisine de ferme médiévale est assez différente des cuisines postérieures, il me semble difficile d'extrapoler, même si l'on peut voir parfois dans des sources germaniques, des saucisses pendre dans les cheminées. Par contre, dans la mesure où nous occupons une pièce comprenant une cheminée murale et une table fixe, ce dispositif (viandes dans la cheminée ou accrochées aux poutres) est plus cohérent à mon avis.... En attendant de reconstruire une véritable ferme médiévale !

Le hareng est placé dans des paniers, recouvert d'un peu de sel puis de paille, c'est le hareng "poudré". Le hareng saur est lui fumé, quand au hareng "caqué", il est mis à saler en barriques et peut se conserver jusqu'à un an.

Le merlu, pêché jusqu'en juin, est mis à sécher pendant l'été (comme quoi le climat a bien du changer...), on le retrouve conditionné en tonneaux de 600 merlus en septembre.



Alimentation et classe sociale.(par Allen J Grieco)

On démontre un lien entre la consommation de pain et le niveau social : plus celui-ci est bas, plus la part du revenu consacré à l'achat de pain est important : 32% pour un responsable d'exploitation, 47% pour un vacher ou un muletier 52% pour un berger. Ces derniers ne consacrent que 14% à l'achat de « companagium » ou companage, 40% pour un surveillant (voir problèmes liés au nomadisme...)

Les céréales sont consommées en pain, ou en bouillies (gruau).

On considère à l'époque que les classes laborieuses se portent mieux en mangeant de grandes quantités de légumes. (Préjugé de classe)

Du feu à la table (par Françoise Piponnier)

Généralement, le foyer unique est situé à l'intérieur de la maison, installé le plus souvent à même le sol de terre battue, peu différent de ceux découverts sur les sites protohistoriques. La cheminée murale reste l'exception en milieu paysan, jusqu'à la fin du Moyen-Âge. Ils peuvent toutefois être creusés dans le sol, ou légèrement surélevés., bordés de pierre ou de brique, dressé sur chant, dallé de pierres ou d'éléments de terre cuite, ou aménagés sur des hérissons de petites pierres posées en oblique. Ils sont généralement petits.

Exemple de Dracy (bourgogne) : soixante centimètres presque toujours adossés à un mur et proches de la porte d'entrée.

De fait, dans les campagnes, la pièce où se trouve le foyer est l'unique espace d'habitation. Les autres pièces sont des celliers, des resserres, des caves ou des abris pour les animaux.

Il existe certaines franchises en bourgogne qui accordent le droit aux paysans de construire des fours de petites dimensions pour y cuire des préparations de pâtisseries.

L'équipement autour du foyer, l'équipement est moins riche chez le paysan que chez le citadin, mais moins rudimentaire que ne le laissent penser les aménagements très frustes. On trouve dans les inventaires (bourguignons) des trépieds de fer, des crémaillères (rares au XIV^{ème}, moins par la suite). Parfois, un cercle de fer est suspendu pour servir de support à des récipients culinaires dépourvus d'anses, comme des pots de terre. On ne trouve pas de pelles ou de pics à feu.

C'est donc en position accroupie, ou à la rigueur assis sur un siège très bas que l'on entretient le feu et qu'on surveille les pots. ■



Ustensiles

On trouve fréquemment des céramiques culinaires en archéologie, utilisés dans tous les milieux sociaux, pour faire mijoter légumes et potages. On utilise aussi ces pots globulaires pour stocker des aliments : grain, légumes secs, œufs, graisse. Munis d'un bec verseur, ils ne vont pas au feu et servent à stocker les liquides, eau, lait... Ils étaient fréquemment renouvelés, et leur abondance ne doit pas conduire à surestimer la place des mets bouillis dans l'alimentation.

On trouve également des ustensiles métalliques dans les inventaires bourguignons et en toscane : Poêles en fer, pots et chaudrons de cuivre. Cela va du simple pot façonné à partir d'une feuille de cuivre, au chaudron de bronze moulé et décoré (parfois avec le même alliage que les cloches !...)

Les poêlons semblent réservés à la préparation des bouillies pour les enfants ou les malades.

On ne trouvera pas de grills et broches dans le milieu paysan, qu'on ne trouve que dans les châteaux. Utilisés conjointement avec un lèche-frite de cuivre ou de terre cuite glaçurée.

Idem pour les moules à gâteaux, pâtés, tartes ou flans, qui sont très rare, hormis chez les professionnels. Plus encore les fers à gaufres et à oublies, dans les maisons spécialisées ou dans des maisons très aisées. Les livres de cuisine mentionnent des recettes de pâtisseries le plus souvent salées et accompagnées de fromage. On trouve de fait quelques mentions de râpes à fromage.

On trouve également des mortiers, de formes élaborées, jusqu'aux plus frustes pour broyer les graines de moutardes, les épices. En pierre ou en bronze chez les apothicaires, ils seront en bois sont courants dans les milieux populaires.

Le bois d'ailleurs, tient une grande place comme matériau d'ustensiles : Salières, saloir, vinaigrier, seaux à puiser, maies à pétrir, blutoir, plots à découper, cages à fromages, planches à pain, couvercles des pots, écuelles, louches et cuillères à pot.

Les ustensiles tels que cuillères de fer ou croc à viande ne sont utilisés qu'avec des pots de fer ou de cuivre, le plus souvent pour des quantités importantes.



Géographie de la maison :

Elle est en partie connue grâce à des sites de fouilles de maisons incendiées (en bourgogne).

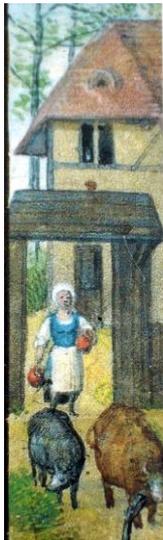
Dans la première pièce, le foyer, proche de la porte, mais aussi l'aire de repos (fragments textiles carbonisés).

Ouvrant sur cette pièce, une resserre, contenant une quantité importante de pots de terre, des récipients de bois cerclés de fer (!), des coupes à boire en cuivre, des étains, un peu de légumineuses et un peu de vin en tonneaux.

Une deuxième pièce de la même unité d'habitation est plus un endroit pour le stockage des biens les plus précieux : on y trouva un pot à cuire, des coupes à boire au décor gravé, des objets en étain.

La même impression prévaut pour l'habitat citadin. La pièce au foyer ne contient en général qu'une partie du mobilier de stockage ou de préparation. Le vin est conservé en celliers, avec les salaisons de viande ou de poisson, tandis que les viandes séchées se trouvent dans le grenier, avec le sel, la cage à fromage et le tonnelet de vinaigre. On ne trouve que de petites quantités de légumes secs, de farine ou de graisse dans la cuisine.

Rythmes et habitudes de consommation



Je n'ai trouvé pour le moment que les rythmes convenant à des ouvriers en milieu urbain, et rien ne peut laisser penser que les paysans suivent ce rythme. Pour mémoire, voici les horaires d'un tondeur de drap en 1384 :

- Boire du matin entre 3 et 4 heures
- Déjeuner de 9 à 10 heures
- Dîner de 13 à 15 heures
- Boire à 17h30
- Souper entre 21 et 21h30

Le "boire" est composé de vin, dans lequel on trempe son pain... Dans certaines tavernes, ce "boire" peut être accompagné de carbonnée, fines tranches de porc à peine grillés (Hollande) ou de fromage fondu dans lequel on trempe des morceaux de pain... une fondue au petit déjeuner, ça vous dit ?

Le déjeuner se compose de pain, de vin et de fromage

Le souper est composé de pain, de fromage, et en plus d'une purée de légumes accompagnée de viande ou de poisson. C'est un peu le seul repas "complet" de la journée.

Et comme le sujet peut aussi concerner nos camarades et néanmoins militaires, voici le régime de garnison (XIV^{ème} siècle en écosses) :

Pain, potage de légumes secs ou gruau d'avoine, hareng ou stockfisch, le tout arrosé de vin ou de bière.

Les cavaliers Brabançons pouvaient prétendre à une ration journalière de 3 kg de pain, 1,5 kg de viande, et de... 2,8 litres de vin par personne !!!

Quelques éléments pour les rythmes de consommation des paysans bretons du 16^{ème} au 18^{ème} siècle :

Les repas quotidiens sont articulés comme suit :

- Déjeuner
- Dîner
- Collation
- Souper
- Eventuellement, un souper supplémentaire.

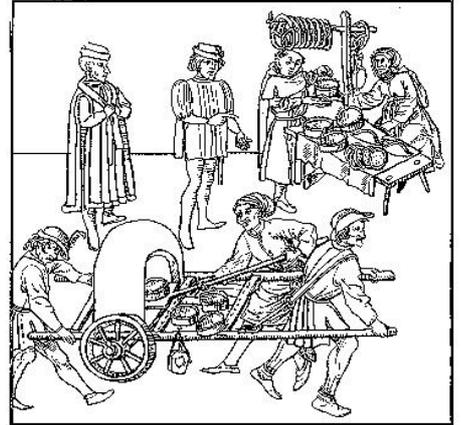
A la fenaison, les paysans prendront 6 repas par jour pour suivre le rythme :

- 5 heures : Soupe au lard, cidre et viande ;
- 8 heures : Crêpes au beurre
- 11 heures : Bouillie
- 14 et 17 heures : Pain beurre/cidre ou crêpes
- 19 heures : Soupe et viande

On considère que sous l'ancien régime, on mange bien en Bretagne. Là encore, gardons nous d'extrapoler, mais les conditions de travail des paysans n'ayant pas radicalement changé avant au moins le 19^{ème} siècle, si ce n'est après, ça peut donner des pistes de réflexion ou d'interprétation.

Fast-food

Il existe en ville une véritable industrie du “fast-food”, qui permet de nourrir toute une population qui ne peut se permettre de disposer d’une cuisine. On trouve ces échoppes légères ouvertes jusque tard dans la nuit, et l’on y propose pastés, pièces rôties, oublies etc.

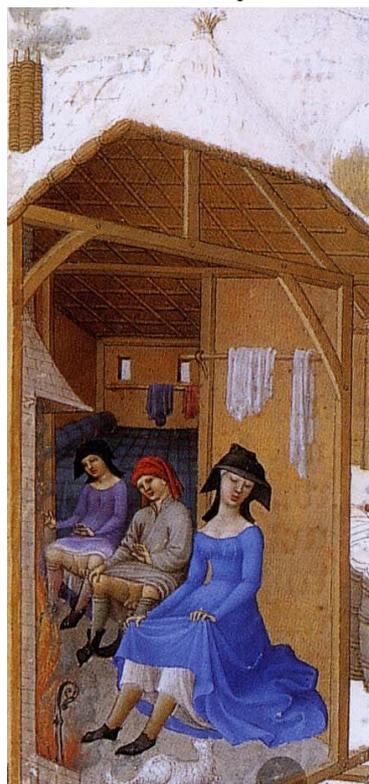


Les infrastructures paysannes :

La maison

La maison s'articule autour de pièces ayant une fonction précise et formant la structure de base. La principale de base est celle qui sert de cuisine. C'est où se trouve le foyer, adossée au mur ou alors occupant la place centrale de la pièce, sur une aire de briques réfractaires. Cette dernière disposition étant la plus courante, la cheminée reste un élément de luxe. Le feu est l'élément primordial de la maison, c'est lui qui permet de nourrir, mais aussi de chauffer et d'éclairer. C'est le premier élément de confort de la maison paysanne. Le feu est entretenu par la femme : gardienne de la maison, c'est elle qui l'allume le matin, le surveille, l'apaise ou le stimule (D. Alexandre Bidon). Le soir, on utilise un couvre feu pour se garder des incendies. On trouve généralement des crémaillères dans les cheminées et toutes sortes de pots à cuire (coquemars, marmites etc.).

C'est au coin du feu que se déroulent certaines activités artisanales, le soir.



D'une manière générale, la maison paysanne au Moyen Age, contient relativement peu de meubles. Les sièges sont de facture rudimentaire : en général des tabourets à trois pieds ou des petits bancs (escabelles). La présence d'un dossier marque une certaine hiérarchie. On peut également trouver des bancs collectifs, permettant de recevoir plusieurs personnes sur une longueur de table par exemple. Ces bancs collectifs se retrouvent aussi à l'extérieur de la maison, plus souvent sous forme de banquettes maçonnées dans le mur et courant sur la façade la plus ensoleillée. Des coffres, peuvent également assurer le rôle de siège, même si ces derniers ont comme fonction première le rangement. Les autres structures du rangement sont fixes.

Le coffre étant le seul meuble de rangement. Outre le coffre, des niches sont maçonnées dans les murs et des étagères, fixes elles aussi, peuvent y être fixées. Elles se présentent d'ailleurs sous leur forme la plus simple : une planche de bois. Il reste les clous et crochets de toutes sortes, utiles pour suspendre les ustensiles de cuisine. La perche en bois est plutôt réservée aux vêtements ou au linge de maison (serviettes et torchons). La table, encore au XVème siècle, n'est pas systématique dans l'intérieur paysan, même si elle y est de plus en plus courante. Il s'agit dans ce cas d'un plateau de bois reposant sur deux tréteaux à trois pieds. En général, on met la table en place au moment du repas (d'où l'expression *mettre la*

table). La plupart des activités domestiques se font encore en position accroupie ou à genoux. Le lit paysan est lui aussi réduit à sa plus simple expression : un coffrage de bois contenant une paille et même encore parfois, de simples bottes de paille recouvertes d'un drap.

L'éclairage principal est obtenu avec la cheminée. Si on trouve parfois quelques chandeliers à broche dans les murs, la lampe à suif reste l'éclairage d'appoint le plus accessible pour le paysan qui, l'utilise de manière fort judicieuse, en plaçant la flamme devant une pièce métallique (de vaisselle par exemple) pour de tirer partie de la réflexion de la lumière.



Dans le nord du royaume, on trouve généralement 2 types de maisons paysannes à la fin du Moyen Age, chacune résultant de facteurs variés (richesse du propriétaire, type d'exploitation etc.).

La maison élémentaire. C'est une maison de plein pied en règle générale. Elle comporte une pièce à vivre dans laquelle se trouve le foyer, et fait office de cuisine. C'est dans cette pièce que se déroule la plus grande partie de la « vie » de la maisonnée. En plus de cette pièce, il peut y avoir une voire deux chambres supplémentaires : les enfants ayant une chambre séparée de celle des parents dans ce dernier cas. On aussi trouver une dépendance : « cellier ou buanderie », lieu de stockage et de réserve, des aliments et ou du bois pour le chauffage.

La maison mixte. C'est celle qui nous intéresse dans le cas de Crèvecœur. Dans la maison mixte, hommes et animaux se trouvent sous le même toit. Elle comporte en général 2 entrées opposées : une pour le bétail, l'autre pour les hommes.

Généralement divisée en 2 dans le sens de la longueur (comme à Crèvecœur), l'habitat humain occupe une moitié et l'étable, la moitié restante. La chambre n'est que rarement séparée de la pièce à vivre dans ce type de maison, qui comporte généralement un étage. On y accède par un escalier extérieur. Le grenier est le lieu de stockage des produits agricoles : sac de grains ou fourrage. Le contenu du grenier dépend des autres bâtiments de stockage existants aux alentours de la maison.

Les infrastructures agricoles

Au niveau des infrastructures agricoles : on trouve généralement des bâtiments de stockage de matériel (**étables et écuries**) et de denrées (**grange et grenier**), des bâtiments de transformation (**moulin, four à pain** etc.) ainsi que des annexes.

Au sujet de ces annexes : une pratique très courante encore au XV^{ème}, est celle de la **cabane**, qui porte désormais le nom de



« sière, escriène escraigne » etc. ces mots dérivant de « soirée » ou « veillée ». Au niveau archéologique : c'est une structure carrée ou rectangulaire assez petite (5 à 10m²). La toiture est construite autour d'une fosse dont la profondeur est généralement comprise entre 25cm et 1m voire plus. Bien qu'on retrouve parfois des restes de plancher en bois, il semble que c'est la terre battue qui fasse office de plancher dans la plupart des cas. Cette cabane excavée semble jouer un rôle social important dans la répartition des tâches. On voit sur les représentations de l'époque que les hommes et les femmes ne travaillent pas ensemble. La cabane pourrait être comparée à un gynécée : un lieu dans lequel se regroupent les femmes et où les hommes ne sont généralement pas admis. La fonction première de la cabane est celle d'atelier. Souvent, les métiers à tisser y sont installés, l'atmosphère fraîche et humide étant propice à ce genre d'activité. Plus tard, avec l'apparition du métier horizontal, le fond de cabane est utilisée pour la fabrication du fromage ou la conservation du lait.



Bibliographie :

- L'outil agricole en France au moyen-âge – Pascal Reignez – éditions errance
- Vieux métiers de Bretagne – Patrick Denieul – Editions le télégramme
- Les paysans Léonards au travail – Pierrick Mellouët
- La vie dans les campagnes au Moyen Age à travers les calendriers - Perrine Mane - Editions de la Martinière
- La vie rurale en France au moyen-âge, Xème XVème siècle – Samuel Leturcq – éditions Armand Colin
- « Histoire de l'alimentation » sous la direction de Jean Louis Flandrin et Massimo Montanari – Editions FAYARD – ISBN 35-9457-9
- « Manger au Moyen-Âge » Bruno Laurioux
- « La vie paysanne en Bretagne sous l'ancien régime » Jean le Tallec – ISBN 2-913953-92-1
- « Le berger en France aux XIVème et XVème siècles » par Marie Thérèse Kaiser-Guyot aux éditions KLINCKSIECK (Université de Paris X Nanterre, 1974)
- « Le travail à la campagne au Moyen-Âge » Perrine Mane – éditions Picard – ISBN 2-7084-0760-0
- « Les loisirs au Moyen-Âge » - Jean Verdon – éditions Tallandier.

Illustrations

- Gravures tirées du site <http://www.godecookery.com/> pour la plupart...
- Enluminures d'origine variée...

Garin Trousseboeuf
Les Compagnons de l'Hermine Radieuse – Saint Renan
Troisième version, 01 Avril 2007



ANNEXE 1

La TEINTURE du LIN et de la LAINE

D'après un sujet sur le l'ex-Forum de l'Hermine Radieuse, devenu Forum de l'oncle Beauj'.

Bonjour, je me présente, Greg, teinturier dans l'association "les Bagaudes". Voilà dix ans que je travaille sur les techniques de teinture utilisées avant 1500 et je pense que je peux vous apporter quelques éléments de réponse. J'ai cru me reconnaître dans ces messages car j'étais présent à Herblay et j'ai discuté de ce sujet avec Armelle, tisserande et teinturière des "Virges Armes" qui étaient installés dans la cour et vendaient du feutre. Je vous préviens, c'est long mais cela a le mérite, je pense, d'être complet...ou presque

Il semble en effet, à lire les règlements de corporation, soit des telliers (fabricants de toiles de lin ou chanvre) ou des teinturiers que la teinture du lin était très rare. Elle n'est jamais mentionnée dans ces différentes sources, par contre on fait référence au blanchiment (et non blanchissage) de ces toiles très souvent: c'est même une source de revenus pour de nombreuses villes comme celle d'Epinal, dont le blanchiment sur prés est un privilège octroyé par l'évêque de Metz depuis 1361: nul ne peut amener de la toile écrie sans la faire blanchir avant de repartir de la ville...La toile blanchie dans cette ville a une blancheur si prononcée qu'on trouve mention de vente d'"Espinalz" sur les foires allemandes, ces toiles sont offertes à tous les gens de marque reçus par la ville...Une ville dont l'économie tourne tant autour de la toile de lin (jusqu'à faire représenter les toiles blanchissant sur les prés ("gravots") sur la vue cavalière de la ville du XVIe siècle, n'aurait pas manquer dans ces règlements de corporation d'imposer des normes de qualités concernant l'art de la teinture (plantes et "drogues" proscrites par exemple car donnant une couleur de mauvaise qualité, comme c'est le cas systématiquement dans tous les règlements concernant l'art de la draperie, pour la laine).

Les différentes mentions d'achat de lin dans les comptes de cours princières montrent d'ailleurs que le lin sert uniquement à tailler les sous-vêtements (braies, chemises, cales...) ou à doubler. Dans les exemplaires archéologiques connus de lin et produits en Occident, ils sont tous pour la plupart blancs, que ce soit la toile retrouvée dans la nécropole mérovingienne de varangéville (54, fouilles de Salin), dans une tombe à St Germain des Prés (cat. S. Desrosiers des tissus du musée de l'hôtel de Cluny, p. 155, n°71), dans le sarcophage du comte de Toulouse de l'an mil, les différentes chemises et aubes conservées (chemise de St Louis à ND de Paris, aubes de Beckett à Sens, de St Hugo à la chartreuse de la Valsainte en suisse, ou celles de l'archevêque de Tolède Ximénez de Rada...) ainsi que toutes les doublures des chasubles brodées, ou bien la toile doublant les brigandines conservées au musée de l'hôtel de Cluny...

Vous allez me dire, pourquoi ne pas teindre le lin mais le blanchir?

eh bien, parce que c'est plus facile....Le lin, le chanvre, le coton, l'ortie...toutes les fibres végétales sont à base de cellulose et ont une structure de fibres très lisses qui ne permettent que difficilement l'"accroche" d'un colorant ou d'un mordant (produit préparant la teinture, sorte d'aimant à couleur) sur la fibre. Il faut passer par un très long mordantage avec un engallage (déposer du tanin sur la fibre qui accrochera ensuite le colorant...) alors que le blanchiment avec l'oxygène qui se dégage des prés avec la rosée, l'action des rayons du soleil et la lumière de la lune, des lessives répétées à la potasse de cendres donnent une toile immaculée, qu'on ne peut obtenir avec de la laine, même si la toison est blanche.

Guenièvre, tu dis avoir teint du lin avec de la garance et de l'alun/crème de tartre: je pense que le résultat que tu as obtenu doit être très pâle (un rose légèrement saumoné) et non le rouge mat saturé que peut donner la racine de cette plante.

La règle semble donc bien être du lin blanc, alors et l'été? et bien l'été, on enlève, pour le peuple, le vêtement de dessus qui est en laine teint lorsqu'il fait trop chaud pour travailler (regardez les enluminures des différents livres d'heures: les faucheurs de Juin et moissonneurs de Juillet sont en braies ou en chemises blanches !!!). En dehors des paysans, certes, on ne se promène pas en dessous: on porte des vêtements en drap de laine plus légers, on enlève des couches et pour les hommes c'est le moment de montrer ses doublets, on porte pour les bourgeois et la noblesse de la soie fine unie (cendal dans les textes, voire de la futaine)..

Mais à toute bonne règle, il y a des exceptions: la teinture du lin est possible pour quelques couleurs et attestée dans les textes ou dans les trouvailles archéologiques (même si encore aucun vêtement en lin teint n'a été trouvé à ma connaissance). Petit tour de la question:

A l'époque protohistorique, le lin (ou chanvre, ou ortie, bref une fibre cellulosique) pouvait être teint: un tissu en lin broché trouvé en 1890 à Irgenhausen aurait été teint à la myrtille ou au sureau en bleu-lilas (datation C14: âge du bronze, musée national de Zurich, attribution douteuse du XIXe siècle jamais vérifiée avec les moyens modernes actuels)

Cette recette semble encore valable plus tard: on en a trouvé également dans les mines de sel de Halstatt, Plinie l'ancien la mentionne à propos de l'art de teinture des Gaulois, un manuscrit du VIIIe siècle (Compositiones ad tingenda musiva pelles et alia) des chanoines de Lucques en Italie mentionne l'emploi des aïelles et myrtilles pour teindre. Ces recettes se retrouvent encore dans les recueils de recettes de teinture (manuscrit du XIVe s. de la B.U. d'Innsbruck, "Kunstluch" de Nüremberg du XVe s., "Allerley Maktel" imprimé à Mayence, Nüremberg et Zwickau en 1532...) On peut remarquer que cette teinture en bleu est très localisée, qu'elle ne tient pas longtemps (disparaît très vite à la lumière, vire au gris ou au

violet en changeant de pH donc à la lessive...) et qu'elle semble réservée à une production domestique et non dévolue au commerce.

Quelques exemplaires de lin conservés dans nos musées sont de couleur mais ils proviennent généralement d'Orient: toile teinte à réserves (semis de rosettes blanches, scènes religieuses..) à l'indigo en Egypte (toile du Fayoum du VIIe s. (cf. Desrosiers, n° 2, p. 62), voile d'Antinoë du Louvre.

En Allemagne ou en Italie, au XIVe siècle, on commence à imprimer des toiles de lin: un exemplaire est conservé à Paris, musée de Cluny: il s'agit d'un tissu de lin en chevrons (comme le St suaire de Turin) blanc, avec un décor d'oiseaux (grues ou hérons) à longues queues entourés de végétaux imprimés en noir (charbon) à la technique de la planche. Un traité anonyme florentin de 1418-1421 mentionne cette pratique en Italie, sans doute sous l'influence du commerce avec l'Inde et du travail de la soie qui fournit les dessins. Quelques exemplaires similaires subsistent comme la toile de Zittau, surtout en Allemagne et Europe du Nord. Il ne s'agit que d'impression et non de teinture.

La teinture en bleu, au pastel, est attestée par la doublure d'un reliquaire du XVe s. (cf. Cardon, cat. d'expo, teintures précieuses de la Méditerranée, musée de Carcassonne) et par un ensemble de toiles de chanvre teintées en bleu pers puis peintes du XVIe s. (Storie della Passione, Gênes)

La teinture en couleur foncée (gris, noirs) est également possible techniquement avec l'emploi de noix de galles ou d'écorces (source de tannin se fixant très bien sur les fibres cellulosiques). Elle est citée dans le traité vénitien du XVe s. (bibl. mun. de Côme avec noix de galles d'Asie mineure, d'Istrie, ou des vieux bains de tannage), dans le "T'bouck van Wondre" (Flandres, 1513) et le "Plictho del'Arte de Tentori" de Rosetti, imprimé en 1548.

Enfin, on trouve une mention de futaine rouge vendue en 1410 dans la Meuse (AD 55, B 1524), elle même affirmée par les recettes de teinture au bois de brésil du "verzino" vénitien, un ouvrage du XVe siècle: pour teindre le lin en "vermeie", il faut 2 onces (50 g) de brésil par livre de toile engallée et alunée (déjà préparée) et on doit passer la toile dans un bain de cendre de lie de vin pour fixer mais l'auteur conseille de la "faire sécher à l'ombre"...on imagine le degré de tenue de cette couleur...

Toutes ces sources sont bien tardives et souvent anecdotiques, limitées à la zone italienne où le degré de maîtrise de la teinture atteint des sommets à la fin du Moyen Age. Dans la réalité, il semble bien que la grande majorité des fibres teintées en villes soient toujours d'origine animale: soie ou laine.

Pour ce qui est de refaire ton costume, Marie-Jeanne, la couleur sur la photo, correspond à une teinture au tannin, donc pas de problème... pour ceux qui ont du lin bleu, c'est possible (même si l'emploi dans l'habillement n'est pas prouvé)...Ceux qui sont en rouge....il va falloir vous résigner à acheter de la laine ou de la soie ou à prétendre être l'enfant d'un maître teinturier vénitien.

P.S.: je sais, c'était long, mais c'était juste pour montre que je n'étais pas anglais, et que je pouvais citer mes sources. Pour des questions sur la teinture et la draperie: gregorymarchand@free.fr

Bonjour, greg de l'assoc. "les bagaudes" (celui du topic sur la teinture du lin) qui passait par là...Je vois que quelqu'un a déjà cité le site des fils du temps, dont je fais partie...La laine est effectivement la fibre qui se teint le plus facilement et fournit les couleurs les plus vives et saturées.

Voici ma recette pour teindre en rouge (si jamais ça rate un peu, tu auras de l'orangé...). Pour obtenir une couleur rouge solide qui résiste à la machine, le plus simple est d'utiliser de la racine de garance (*rubia tinctoria* ou *rubia peregrina*): pas d'inquiétude, tu peux l'acheter en poudre chez okhrâ (usine Mathieu, Roussillon, facilement trouvable sur un moteur de recherche et vente en ligne), ou bien sous forme de racines chez Sennelier (7 quai Voltaire à Paris): il faut compter environ 15 euros le kilo. qui permet de teindre entre 500 g et 1 kg de laine.

Voici la recette: tu laves déjà plusieurs fois dans ta baignoire ta laine avec du savon de Marseille (on le trouve en paillettes, toutes prêtes dans les supermarchés...) et de l'eau tiède, afin d'enlever le suint restant de la laine ou les apprêts industriels du tissu.

Tu rinces bien et tu fais sécher. Tu pèses le tissu que tu veux teindre (plus le tissu est grand, plus le risque de marbrure sur la teinture est important, si le tissu est déjà taillé pour la couture, il y a un risque de rétrécissement et se retrouver à aller aux fraises...et il faut choisir entre les 2...pas facile...).

Ensuite, il faut préparer le tissu à recevoir la teinture: c'est le mordantage : Il faut deux produits: l'alun (qui ouvre les écailles de la laine) et le tartre (qui permet une meilleure répartition du colorant sur les fibres)

Dans une grande marmite qui peut aller sur le feu (une vieille lessiveuse en fer blanc à la maison fait très bien l'affaire), tu mets de l'eau tiède (25°) et 20% du poids de tissu à teindre en alun (Si ton tissu fait 1 kg il te faut 200 g d'alun):tu l'achètes en pharmacie sous forme de petits cristaux blancs que tu laisse dissoudre dans l'eau ou bien dans les magasins orientaux sous forme de gros cristaux translucides (la forme des cristaux naturels est meilleure que la poudre des pharmacies qui est un alun de synthèse, agressif pour la laine car avec un pH trop acide)

Tu dissous ensuite dans l'eau 6% de tartre: là, c'est un peu plus dur à trouver: soit tu as un ami vigneron qui t'aura gardé le tartre qu'il a gratté sur les parois de ses cuves de fermentation (cristaux beige-rosé ressemblant à de la cassonade grumeleuse), soit tu achètes de l'acide tartrique en pharmacie ou en droguerie..

Une fois ces deux produits bien dissous, tu plonges ton tissu de laine dans la marmite et tu commences à chauffer (si le tissu est mouillé avant, c'est mieux)...Tu laisses chauffer jusqu'à la quasi-ébullition en retournant sans cesse (si le tissu est grand, bon courage, c'est lourd la laine gorgée d'eau brûlante...). Tu laisses ensuite refroidir (surtout ne pas le sortir du bain, cela va feutrer...).

Voilà la moitié du travail fait et ton tissu est toujours blanc, mais il est enfin prêt à recevoir la teinture...

Pour teindre à la garance, il vaut mieux de la poudre de racine. Pour obtenir le célèbre rouge garance, je conseille de prendre de 120 à 150 % du poids de tissu en poudre: 1 kg de tissu nécessite au moins 1,2 kg de garance (ce la dépend de la qualité de la marchandise...). La poudre doit trempée plusieurs heures avant d'être utilisée dans un seau rempli d'eau froide pour "gonfler"...

Le lendemain du mordantage, la marmite est froide: tu peux la vider et essorer grossièrement le tissu. Tu remplis à nouveau avec de l'eau tiède et tu mélanges ta poudre de garance qui "gonflait" dans un seau: ensuite tu immerges dedans ton tissu mordancé.

Ensuite commence la cuisson de la teinture: trois choses à respecter pour être sûr de la réussite:

1)Il faut une eau calcaire (au besoin, râper de la craie ou des os de seiche au dessus de l'eau pour la rendre plus calcaire, mettre un peu de son de blé aide aussi...)

2)Il faut chauffer doucement le bain mais surtout qu'il ne refroidisse pas (le processus de teinture s'arrêterait et tu perdrais le pouvoir colorant de la garance..., ce qui est rageant après tant d'efforts)Pour cela, à la maison, vive le thermomètre à confiture surveillé du coin de l'oeil...

3)Il ne faut pas bouillir car sinon on vire à un orangé brunâtre: une température maintenue à 80° est suffisante..

le temps de chauffe dépend du feu...il faut surveiller la couleur en essorant une partie du tissu brûlant et en pensant que la couleur vue est toujours plus foncée que le résultat final...

Dernières étapes (ouf!!): laisser refroidir le tissu dans le bain

le rincer très longuement à l'eau (le mieux, une rivière...), la faire sécher à l'ombre en évitant de l'essorer (le presser permet de moins le déformer, si on a du temps, le laisser goutter...)

On obtient le fameux rouge mat de la garance, mais avec d'autres étapes finales on peut avoir d'autres couleurs:

--un peu plus rosé: en le sortant de l'eau à 80° (une fois le degré de couleur obtenue) et en le passant dans une autre marmite remplie d'eau dans laquelle il y a un peu de paillettes de savon de Marseille (cette eau doit être aux environs des 80° pour éviter le feutrage). On chauffe cette 2eme gamelle et l'ébullition (cette fois-ci) élimine des colorants fragiles: on rince une fois refroidi: la couleur est plus rosée (c'est le fameux "pied de garance")

--cette couleur permet en passant le tissu dans une cuve de bleu (au pastel, très compliqué...) d'obtenir un magnifique violet (le rouge garance de la recette 1 dans une cuve de bleu donne un marron foncé, proche du noir, qui correspond aux draps "brunette" si chers au bas Moyen Age)

--en faisant la même chose avec du sulfate de cuivre, on tire vers un rouge violacé

--en faisant la même chose avec du sulfate de fer, on va vers le grenat foncé...ces deux recettes sont à éviter, la laine supporte mal ces 2 produits corrosifs..

le bain de garance utilisé peut être à nouveau réutilisé: on obtiendra des tons plus pâles allant jusqu'au rose saumoné...

Il y a avec la garance des tas de combinaisons à essayer: on peut faire plusieurs bains avec d'autres produits donnant du rouge pour obtenir des couleurs variées: cochenille, bois de brésil, lichens ...Au Maroc, on rajoute du henné et du brou de noix...

Pour essayer des jolies couleurs orangées (qui ne tiendront jamais comme la garance...) on peut aussi s'amuser avec du henné en poudre dans un bain acide (jus de citron...) ou avec les écorces craquantes de l'oignon (il en faut beaucoup pour avoir un roux, sinon on a un joli jaune qui part cependant, contrairement au jaune de la gaude...)

Voilà ma recette, cela peut paraître long, fastidieux, voire pénible mais le rouge garance est sans doute une des plus belles couleurs qu'un teinturier puisse réaliser...et c'est aussi une des plus solides...

Si cela est trop compliqué par écrit, envoyez moi un courriel à gregorymarchand@free.fr en me donnant vos coordonnées et je vous rappellerai pour vous réexpliquer de vive voix...toujours aussi content de voir autant de personnes s'intéresser à l'Ars tinctoria...