

Page d'histoire :

La table d'un neuchâtelois

accueil : www.photos-neuch.net

page école : www.photos-neuch.net/ecole.php



La table d'un neuchâtelois au XVIIIe siècle

La base de la nourriture, dans toutes les saisons, est un bon pain plus ou moins composé de froment. Suivant l'état d'usage des ménages, le seigle en fait partie, l'orge et l'avoine y entrent de même. Peu y mêlent aujourd'hui des pois car leur nature compacte rend le pain pesant et difficile à digérer, malgré l'espèce de travaux.

En automne, suivant la force des ménages, on sale, pour la provision de l'hiver, une génisse entière ou seulement une portion, indépendamment d'un cochon gras. Cette viande sert à la nourriture pendant l'hiver; elle assaisonne les pois, rarement les lentilles, des haricots séchés des choux crus ou en compote, des raves de même, peu de carottes, des bettes en compote, l'avoine grugée, l'orge mondé, l'abremel. Mais l'aliment le plus ordinaire est la pomme de terre et, dans toutes les saisons, le lait et le fromage font partie essentielle de la nourriture.

Ces provisions se finissent au printemps et à mesure que la saison avance, on fait usage de choux, d'épinards, de laitues, de salades et de bettes. La viande fraîche succède à la salée, le laitage rafraîchissant et dégraissé entre plus dans la nourriture lors des ouvrages pendant la chaleur de l'été.

On aperçoit graduellement une plus grande consommation de vin dans cette saison. L'usage s'est introduit et s'étend d'en porter aux champs pour les travailleurs. Dans quelques ménages même, on y porte le café pour le déjeuner des maîtres et presque tous le prennent chez eux le matin et associent leurs enfants, quoique dans un âge tendre, à cette nourriture étrangère.

Abremel ou abermel : gruau d'avoine moulu, farine entière d'avoine.

Texte tiré de Samuel de Chambrier (Revue neuchâteloise 79-80 2003)