

**Zeitschrift:** as. : Archäologie Schweiz : Mitteilungsblatt von Archäologie Schweiz = Archéologie Suisse : bulletin d'Archéologie Suisse = Archeologia Svizzera : bollettino di Archeologia Svizzera

**Herausgeber:** Archäologie Schweiz

**Band:** 39 (2016)

**Heft:** 2: Plat bernois : un menu archéologique

**Artikel:** Un café-goutte, s'il vous plaît! : Consommation de boissons et productions artisanales à l'époque moderne

**Autor:** Gerber, Christophe / Glatz, Regula / Heege, Andreas

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-632649>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 15.03.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**



## Un café-goutte, s'il vous plaît! Consommation de boissons et productions artisanales à l'époque moderne

— Christophe Gerber, Regula Glatz, avec une contribution d'Andreas Heege et Andreas Kistler

Fig. 1  
Grandval, ferme du Banneret Wisard.  
Cafetière accompagnée de deux  
tasses à oreilles, dont une dégourdie  
(sans engobe). Production proba-  
blement locale dans le style de la  
vaisselle de Heimberg.

Grandval, Ferme du Banneret  
Wisard. Brocca per il caffè accompa-  
gnata da due tazze con ansa, di cui  
una senza rivestimento. Fabbrica-  
zione probabilmente locale in stile  
Heimberg.

**D**ans les campagnes, du Jura aux Alpes oberlandaises, on buvait volontiers une petite goutte entre amis, à la suite d'un marché ou pour clore un repas, mais les témoignages archéologiques antérieurs à la fin du 18<sup>e</sup> siècle restent discrets. Le développement des boissons alcoolisées et l'évolution des manières de table ont suscité la diversification des formes de verres.

### Café, café au lait, café complet

A l'image du thé et du cacao, le café était un article de luxe onéreux qui n'est arrivé que tardivement dans les campagnes bernoises. La preuve archéologique de la consommation de café, ou de ses substituts, reste toutefois plus difficile à établir que celle de l'eau-de-vie ou du vin. Dans l'Oberland, l'introduction du café remonte probablement à la seconde moitié du 18<sup>e</sup> siècle et sa consommation reste encore réservée aux milieux aisés. Progressivement, dès la fin du siècle, le café se démocratise, d'abord peut-être au contact des soldats bernois de retour du service étranger, puis des touristes fortunés venus découvrir les Alpes. Des tasses et soucoupes glaçurées appartenant à la céramique dite de Heimberg, produites dans les ateliers de la région, ont été retrouvées en nombre, notamment lors des fouilles menées dans la petite ville d'Unterseen. Mais ces tasses, qui imitent pour une part la vaisselle de porcelaine, ont surtout servi à la consommation de produits locaux, tels le lait, parfois teinté de café, et les infusions d'herbes. Les cruches et cafetières de la seconde moitié du 18<sup>e</sup> siècle restent rares. La ferme du Banneret Wisard à Grandval, dans le Jura bernois, a livré une cafetière et une tasse à oreilles à engobe noire, au sein d'un ensemble céramique daté vers 1820. Dans les campagnes suisses, un café fortement dosé en lait accompagne souvent le repas léger du soir, le bien nommé «café complet».

### Eaux-de-vie, des boissons d'homme

Apprécier une eau-de-vie avec son café constitue aussi une habitude récente. Jusqu'au 17<sup>e</sup> siècle, l'eau-de-vie, parfois appelée «eau de feu», tenait plutôt du médicament et était prescrite pour raviver les énergies. On découvrit ensuite que la distillation du mauvais vin donnait un breuvage racé: le brandevin. Le mauvais goût caractérisant ces boissons pauvres

Fig. 2  
Court, Pâturage de l'Envers (1699-1714). Ensemble évoquant la diversité des verres retrouvés lors des fouilles.

*Court, Pâturage de l'Envers (1699-1714). Insieme che evidenzia la varietà dei recipienti in vetro rinvenuti durante gli scavi.*



2

en degré alcoolique, conséquence d'une distillation mal maîtrisée, était caché par l'adjonction d'épices, de fruits et de sucre. La maîtrise de la distillation ne fut acquise que peu à peu durant le 18<sup>e</sup> siècle. Au siècle suivant, l'offre en eaux-de-vie et liqueurs s'étoffa et entraîna l'apparition de nouveaux verres, plus petits et de formes diverses, adaptés à ces différents breuvages. Les prémices de ce phénomène se dessinent sur le site verrier de Court, Pâturage de l'Envers, dans le Jura bernois. Cet atelier, actif entre 1699 et 1714, a été fouillé dans le cadre des Routes nationales entre 2000 et 2004. Fonctionnant encore selon la tradition médiévale, sans spécialisation particulière, il

produisait du vitrage, divers contenants pharmaceutiques et des verres à boire. Parmi ces derniers, les gobelets servaient à la consom-

Fig. 3  
Court, Pâturage de l'Envers. Petits verres à décor soufflé-moulé destinés à la consommation d'eau-de-vie. La pièce de droite mesure 3,6 cm de hauteur.

*Court, Pâturage de l'Envers. Bicchierini con decorazione soffiata a stampo destinati al consumo dell'acquavite. Il pezzo di destra misura 3,6 cm di altezza.*



3

Fig. 4  
Unterseen, Kirchgasse 17.  
Bouteilles d'eau-de-vie et  
divers modèles de petits  
verres à pied dévolus à la  
consommation d'alcools forts.  
Hauteur du verre à pied tout à  
gauche: 8 cm.

Unterseen, Kirchgasse 17.  
Bottiglia di acquavite e diffe-  
renti tipi di piccoli bicchieri a  
calice destinati alla consuma-  
zione di bevande fortemente  
alcoliche. Altezza del bic-  
chiere a calice di destra 8 cm.



mation d'eau, de cidre, de vin et par défaut d'eau-de-vie, alors que les verres à pied étaient réservés au service du vin.

Quant aux trouvailles mises au jour en 1998 à Unterseen, Kirchgasse 17, dans un tonneau enterré servant de fosse-dépotoir, elles révèlent le large éventail de verres en usage dans un ménage bourgeois de la seconde moitié du 19<sup>e</sup> siècle. Outre des bouteilles d'encre et d'apothicaire, un attrape-mouche et des fragments de lampes à pétrole, on dégagait de nombreuses bouteilles de vin et d'eau-de-vie, ainsi que des gobelets et des verres à pied de diverses tailles. Ces derniers évoquent les «Gläser konisch» et «Bränzgläsli, einfach» figurant aux catalogues des verreries de Flühli et d'Hergiswil (1857/1872).

Aujourd'hui, du Jura aux Alpes bernoises, comme ailleurs en Suisse, la tradition de clore un bon repas par un café accompagné d'une eau-de-vie se perd toutefois un peu, sans doute en raison de mœurs qui évoluent.

4

**Café-crème – De la vaisselle de Langnau pour les gens aisés en milieu rural.**

Entre 1674 et 1944, 36 potiers issus des nombreuses ramifications de la famille Herrmann ont travaillé à Langnau dans l'Emmental. Ils ont également fondé la tradition potière de Heimberg et de Steffisburg dans le premier tiers du 18<sup>e</sup> siècle. Grâce à des recherches en archives, nous connaissons aujourd'hui non seulement la généalogie de chaque potier de Langnau, mais aussi la localisation d'au moins sept ateliers du village. La qualité du façonnage et des décors des terres cuites de Langnau les placent parmi les meilleures produites en Suisse alémanique aux 18<sup>e</sup> et 19<sup>e</sup> siècles. Leurs images semblent préfigurer les romans de Jeremias Gotthelf.

Ajouter de la crème au café était à la mode dans toutes les classes sociales à la fin du 18<sup>e</sup> siècle. Les potiers de Langnau produisaient, entre autres, des pots à crème, dont la plupart portaient une inscription, destinés aux riches paysans, vachers et gardiens d'alpage. Sur l'un d'entre eux, daté de 1800, on lit: «Pour le fromage, la crème et le beurre, loué soit Dieu le Seigneur», tandis que le pot à crème d'Ulrich Haueter, de la montagne surplombant Signau, affirme en

1846: «Avec crème et blanc pain, point ne souffre de la faim». Une assiette datée de 1790 représentant un cuisinier explique: «Sur la table du maître volaille et poisson, gâteaux et crème mon régal font, patates et raves pour nos garçons». Celui qui ne savait pas se contenter pouvait lire: «Celui qui a mangé un plein pot de crème et en veut encore, qu'on le place à l'auge des porcs». Le Service archéologique du canton de Berne soutient un projet de documentation des ateliers de poterie de la commune de Langnau. Dans ce cadre, il est d'une importance primordiale d'avoir pu, pour la première fois en 2014, fouiller une bonne partie d'une parcelle ayant appartenu à un potier de Langnau et d'y avoir récolté un riche mobilier témoignant de la production locale dès 1776. C'est seulement en étudiant les coutumes des producteurs et des consommateurs que nous obtiendrons, à long terme, une vue d'ensemble de l'art des potiers dans les campagnes bernoises et les villes du canton. \_AH, AK



Pot à crème produit à Langnau pour Ulrich Haueter de Signau, daté de 1846.

«Vaso per la panna» prodotto a Langnau per Ulrich Haueter di Signau e datato al 1846.