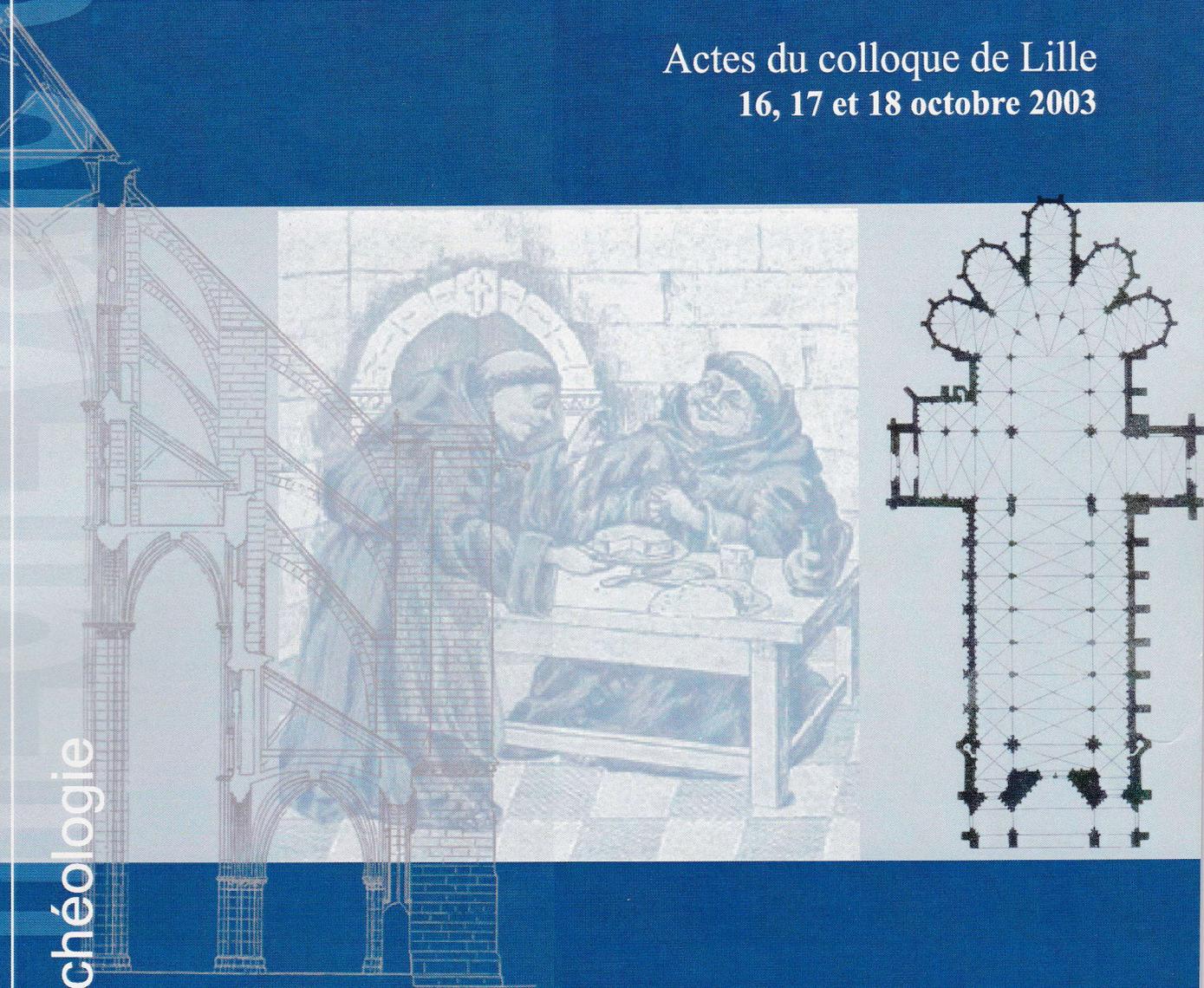


Production alimentaire et lieux de consommation  
dans les établissements religieux au Moyen Âge  
et à l'époque Moderne

Actes du colloque de Lille  
16, 17 et 18 octobre 2003



TOME I

Vol. 19~ 2006

\* \* \*

CAHMER, Laboratoire d'Archéologie de l'Université de Picardie  
CRAVO, Centre de Recherche Archéologique de la Vallée de l'Oise

Textes recueillis par Benoît CLAVEL

Francis Timmermans<sup>1</sup>

## « Un livre des comptes révélateur des habitudes alimentaires dans la chartreuse de Zelem près de Diest »

Aux Archives du Royaume à Has-selt (province du Limbourg belge), se trouve, sous les coordonnées Kartuizer, Zelem, doos 1, Groot Rekeningboeck, un livre des comptes dans lequel sont consignées toutes les recettes et dépenses faites par l'ancienne chartreuse de Zelem (province du Limbourg belge, diocèse de Liège)<sup>2</sup> et couvrant une période débutant fin 1748 et se terminant en 1796, lorsque la Révolution Française supprima cette

maison. Il est composé de 300 folios, dont plusieurs sont restés vierges, mais tous sont foliotés. Au folio 7v, sous la rubrique *Expensa pro extraordinariis*, est enregistrée une dépense de 6 florins (sur un total de 12) pour l'achat de ce registre<sup>3</sup>.

Ce registre, dans lequel sont consignées les recettes et dépenses journalières, nous paraît être un instrument de travail très intéressant pour examiner de plus près le fonctionnement d'une chartreuse dans nos contrées. Si nous croyons pouvoir étendre les habitudes de fonctionnement en vigueur dans cette chartreuse aux autres maisons flamandes, c'est parce que nous avons relevé un certain nombre de mutations parmi les officiers de nos chartreuses. En effet, pour la période concernée, nous relevons, pour la chartreuse qui nous concerne, sept prieurs différents ayant exécuté une fonction identique dans d'autres mai-

<sup>1</sup> U. R. A. C.

<sup>2</sup> Cette chartreuse fut fondée en 1329 par Gérard, seigneur de Diest, et son épouse Jeanne de Flandres ainsi que Jan van Raetshoven, conseiller. Le premier prieur, Jan van Meldert, commence la construction de la maison dès 1329. Jusqu'en 1368 la situation matérielle n'est pas brillante, à tel point que le Chapitre Général s'en inquiète en cette année. Au XV<sup>e</sup> siècle cette situation s'améliore. Lors du Schisme d'Occident, la communauté reste fidèle au Pape de Rome. En 1458, les procureurs fiscaux exploitent outrageusement les gens et en 1461 la révolte éclate. Une bande de jeunes saccage la chartreuse. À peine le calme est-il revenu qu'en 1465, profitant de la guerre qui oppose le duc de Bourgogne Charles le Téméraire au roi Louis de Bourbon, une autre bande armée pille et met la région à feu et à sang. Les religieux se retirent dans une maison de refuge à Diest. Peu après ils réintègrent leur monastère et y vivront en paix durant un siècle. En 1583 la maison est incendiée par les troupes du Prince d'Orange. En 1602,

on s'attelle à la restauration et le couvent connaît à nouveau un siècle sans événements graves. La dernière décennie de son existence est très mouvementé : d'abord à cause des patriotes et en 1792 à cause de l'invasion des troupes françaises ; les moines s'enfuient en Allemagne, reviennent en 1794, mais le 14 septembre 1796 ils sont définitivement chassés de leur maison.

<sup>3</sup> RAH, Zelem, Kartuizers 1, *Groot rekeningh boeck*, f<sup>o</sup> 7v : « betaelt voor desen rekeningh boeck twelf guldens waer ick gegeven heb ses guldens ».

sons, quatre vicaires et neuf procureurs<sup>4</sup>. Il nous paraît donc assez évident que les habitudes devaient être identiques dans les autres couvents.

Avant d'analyser le livre des comptes il est intéressant de savoir ce que disent les coutumes sur les habitudes alimentaires. Guigues I<sup>er</sup>, cinquième prieur général des chartreux<sup>5</sup>, entreprit la rédaction des coutumes de Chartreuse vers 1124 soit une quarantaine d'années après la fondation de l'ordre et elles furent adoptées en 1128.

Ces coutumes nous apprennent<sup>6</sup> que les moines chartreux devaient se contenter le lundi, le mercredi et le vendredi de pain non blanc, d'eau et de sel. Le mardi, le jeudi et le samedi des légumes cuits ou quelque chose de similaire et du vin, que « nous ne buvons qu'au déjeuner et au dîner ».

Le jeudi, ils recevaient aussi du fromage ou un aliment meilleur, mais pendant l'Avent le fromage et les œufs étaient interdits.

Des ides de septembre à Pâques, ils ne mangent qu'une fois par jour, excepté aux solennités, mais de Pâques aux ides, ils mangent deux fois les mardis, jeudis et samedis.

Pour le souper ou pour le repas unique, lorsqu'ils ne mangent qu'une fois, ils reçoivent de la salade composée de légumes

verts crus ou des fruits. Ils gardent en provision ce qui reste car n'en reçoivent pas d'autres de ce genre, tant qu'il leur en reste. De ce qui reste du fromage, du poisson ou des œufs servis comme pitance et non mangé, doit être rendu.

Le samedi, ils rendent ce qui leur reste de pain et de vin non consommé.

Lorsqu'ils mangent au réfectoire, on ajoute comme pitance du fromage ou des légumes verts ou des fèves. Pour le repas du soir, on leur sert soit de la salade, soit des fruits. La ration de fromage et de vin est identique que ce soit au réfectoire ou en cellule. Le vin servi est toujours coupé d'eau de la même proportion.

#### Livre des comptes

Une analyse exhaustive de la destination des dépenses faites pour l'achat de nourriture n'est pas possible. En effet, selon le procureur, l'un tient le registre où les frais sont globalisés et les bénéficiaires restent anonymes tandis que son confrère consigne les dépenses au jour le jour et en révèle la destination et/ou le bénéficiaire. Que toute l'alimentation produite ou achetée était répartie entre tous, moines et autres habitants, est impensable car les coutumes prescrivaient des restrictions (mais étaient-elles toujours respectées ?). Les seules dépenses bien précisées sont celles qui concernent la viande<sup>7</sup> mais cela suffit-il pour affirmer que tout le reste était permis ?

La communauté cartusienne, pour la période qui nous concerne, n'était pas très grande : en moyenne, 8 à 9 moines

<sup>4</sup> J. De Grauwe & F. Timmermans, *Prosopographia Cartusiana Belgica Renovata*, 1314-1796, T. I, DiM114, p. 412-423.

<sup>5</sup> Guigues naquit en 1083 au château de Saint-Romain-du-Val-Mordane à quelques km de Tournon (Ardèche). Il entra en chartreuse en 1106, et fut élu prieur en 1109. Il mourut dans cette charge le 27 juillet 1153, accablé prématurément de fréquentes infirmités.

<sup>6</sup> Guigues I<sup>er</sup>, Coutumes de chartreuse, in *Sources Chrétiennes*, n° 313, p. 235-236, Paris, 1984.

<sup>7</sup> RAH, Zelem, kart. 1, *Groot Rekeninghboeck*, f° 8v, 20, 25v, passim : « *Pro piscibus marinis, item salis, conditis et piscibus fluvialibus, item carnibus famulis et donatis administratis* ».

de chœur, 2 à 3 frères donnés et quelques familiers (boulangier, brasseur, jardinier, etc.); ajoutons à cela les visiteurs éventuels et nous pouvons conclure que les dépenses faites pour l'alimentation ne devaient pas être trop élevées par rapport à d'autres institutions religieuses.

La viande consommée provient soit de bêtes engraisées<sup>8</sup> dans la chartreuse, soit de bêtes achetées sur pied<sup>9</sup> et abattues dans la maison ou bien encore elle est livrée débitée. Quelques bêtes engraisées sont revendues et représentent ainsi une manière d'avoir des revenus<sup>10</sup>. Il s'agit de bovidés, de porcs et dans une moindre mesure de moutons. Toutes les dépenses consacrées à l'achat de viande d'animaux sur pattes sont toujours consignées sous la rubrique citée ci-dessus. En revanche, sous la rubrique *Expensa ex diversis et extraordinariis* nous relevons régulièrement des sommes consacrées à l'achat de loutres, la précision apportée dans le texte avec ou sans peau, nous permet d'affirmer que cette chair était consommée. Il en est de même pour les oiseaux aquatiques qui apparaissent également sous cette rubrique. Alors viande ou pas viande? Une affirmation généralisée que le terme viande s'applique uniquement à tout animal vivant hors de l'eau est toujours très vivante. Bien que cette affirmation soit très tentante, nous n'osons toutefois pas franchir ce pas, le seul fait que ces achats ne figurent pas

explicitement parmi ceux qui sont faits pour les frères et les familiers étant vraiment trop ténu et s'il y a un point sur laquelle la règle a toujours été scrupuleusement suivie, c'est la consommation de viande. Un autre type de viande citée, mais très sporadiquement, est le petit gibier. Lorsque l'un ou l'autre chasseur (braconnier?) se présente à la porte de la chartreuse, pourquoi ne pas profiter du produit de sa chasse? Un élément très important qu'il ne faut pas perdre de vue est qu'une chartreuse, comme les autres institutions religieuses d'ailleurs, accueillait régulièrement des visiteurs à qui l'on servait probablement un menu « ascétique » quelque peu adapté. Les dépenses faites spécifiquement pour ces hôtes n'apparaissent jamais explicitement dans notre livre des comptes.

Pour les céréales, qui représentent également une partie importante de la consommation alimentaire dans notre chartreuse, le livre des comptes en donne quelquefois une énumération très détaillée<sup>11</sup>.

<sup>8</sup> *Ib.*, f° 25 : « 1750 s.d. : betaelt voor eenen maegeren os om op de wijde te setten, 33 guldens en 12 stuijvers ».

<sup>9</sup> *Ib.*, f° 31v : « 27 januari 1751 : betaelt aen Georgius Bastijn voor een vette koeijebeest, 31 guldens 17 stuivers ».

<sup>10</sup> *Ib.*, f° 87 : « 10 mert 1760 : voor eenen vette os verkocht : 92 guldens 8 stuijvers ».

<sup>11</sup> *Ib.*, f° 221v : « Rekeningen van de granen sedert 1 xber 1783 tot den 1 xber 1784 inclus ».

Suite de la note à la page 289.

Par exemple, il apparaît que la chartreuse a produit les céréales suivantes pendant la période qui va du 1<sup>er</sup> décembre 1783 au 1<sup>er</sup> décembre 1784 :

Froment :	
reçu par affermage :	18 muids
acheté :	120 muids
soit un total de 138 muids utilisés en brasserie.	

Blé :	
reçu par affermage :	308 muids
production personnelle :	20 muids
par rentes :	29 muids
reste sur notre grenier exercice précédent :	5 muids

soit un total de 362 muids utilisés comme suit :	
pour pain pour nos domestiques, les pauvres et comme alimentation pour les bœufs :	161 muids
comme redevances envers des tiers :	82 muids
vendu :	119 muids

Orge :	
réserve restée dans notre grange :	5 muids
reçu par affermage :	250 muids
acheté :	33 muids

Soit un total de 288 muids utilisés comme suit :	
brassé :	258 muids
nouvelle réserve sur notre grenier :	30 muids

Avoine :	
stock resté sur notre grenier :	58 muids
reçu par affermage :	125 muids
production personnelle :	114 muids
acheté :	10 muids

Soit un total de 307 muids utilisés comme suit :	
Brassé :	65 muids

Pour chevaux étrangers à notre maison :	38 muids
Pour nos propres chevaux :	104 muids
Nouvelle réserve sur notre grenier :	100 muids

La spécification que le blé n'est utilisé que pour la fabrication du pain pour les familiers, serviteurs et pauvres semble logique à première vue car à l'origine les coutumes n'autorisaient du pain qu'aux malades ; mais les coutumiers de 1440 nous apprennent qu'on donnait parfois du pain blanc au réfectoire à tous les moines et que chacun pouvait ensuite emporter en cellule ce qui restait<sup>12</sup>. Il est donc étrange que l'auteur dise explicitement « ... pour pain pour nos domestiques, les pauvres et comme alimentation pour les bœufs ». Une explication pourrait être que l'on consommait toujours deux sortes de pains comme il en est fait mention dans les anciennes coutumes : du pain de qualité plus fine pour les moines et l'autre pour les convers. Les comptes mentionnent quelques fois des dépenses pour de la farine<sup>13</sup>. Nous constatons aussi que la production totale du froment et de l'orge est utilisée en brasserie, ainsi qu'une partie de l'avoine.

Nous ne trouvons quasiment pas de dépenses pour l'approvisionnement en légumes frais, en revanche apparaissent régulièrement des achats de semences<sup>14</sup>. La culture potagère se faisait donc intra muros ce qui est confirmé par la présence dans notre livre des comptes de sommes payées pour l'entretien d'un jardinier<sup>15</sup>

<sup>12</sup> Un profès de Montalègre, *Supplément historique au commentaire des statuts (dit) de la Farneta* : écrit dactylographié, Montalègre, 1953, p. 32, n° 216.

<sup>13</sup> RAH, Zelem, kart. 1, *Rekeninghboeck*, f° 199 : « 8 januari 1781, betaeld aen den peerdenkneght sijn verschot van twee sacken meel van Loven met passat 2 guldens 4 stuijvers en 2 oorden ».

<sup>14</sup> *Ib.*, f° 220v : « 15 augusti 1784, aen verschot van vroege potaten en bloemcool-saet ».

<sup>15</sup> *Ib.*, f° 219 : « aen joseph Moons hoveneer gegeven ter rekening op loopende kaer sijnder huer, 24 guldens ».

et d'un aide-jardinier<sup>16</sup> faisant partie du personnel familial. Souvent le jardinier recevait l'aide de personnes étrangères au couvent<sup>17</sup>.

Il apparaît également que les récoltes étaient plus que suffisantes car chaque année une partie en était vendue<sup>18</sup>. Certains de ces produits étaient également mis en conserve<sup>19</sup>.

Une rubrique très importante qui apparaît dans notre registre est celle qui est consacrée au poisson. Comme nous l'avons vu ci-dessus, les premiers statuts disaient que le poisson ne devait être servi que comme pitance<sup>20</sup>, surtout pour les malades ou les plus faibles, mais les abus ne se firent pas attendre, car en 1162 déjà, un décret recommanda la modération dans ces achats, sans avoir eu beaucoup d'effets, semble-t-il. En effet, en 1260, les anciens statuts suppriment la clause « propter hos solos » et la remplacent par « itaque »<sup>21</sup>, le poisson

<sup>16</sup> *Ib.*, f° 60v : « 24 maart 1754, Jan Van de Piet hier gewesesen onderhovenier heeft gewonnen tot alf maart 1754 16 guldens ».

<sup>17</sup> *Ib.*, f° 182v : « aen Petrus Penne voor 2 1/2 daegen in den hof te helpen ».

7 september aen Henricus Versteijen om potatten uijt te doen ».

<sup>18</sup> *Ib.*, f° 216v : « 15 maart 1784, van den ontfanck uijt den hoff door den hovenier ontfangen 12 guldens en 2 oorden ».

<sup>19</sup> *Ib.*, f° 206 : « 1 januari 1782, tot Diest voor opgeleijde concommers ».

<sup>20</sup> La pitance désigne un supplément de sommeil ou de quelque chose d'autre. Pour l'alimentation, il s'agit donc d'un repas supplémentaire. C'est la raison pour laquelle on ne l'accordait qu'aux malades ou réputés tels.

<sup>21</sup> Un profès de Montalègre, *Supplément historique au commentaire des statuts (dit) de la Farneta* : écrit dactylographié, Montalègre, 1953, p. 31, n° 213.

devient donc un aliment qui apparaît régulièrement au menu dans une chartreuse. Cela est confirmé par les achats fréquents et importants tant pour le poisson de mer *Pro Piscibus Marinis* que pour le poisson d'eau douce *Pro Piscibus Fluvialibus*. Au rayon des produits de la mer, le hareng (frais ou fumé), le cabillaud, raie, saumon et plie sont mentionnés le plus fréquemment. Les fruits de mer et les crustacés figurent aussi au menu : crabes, huîtres et moules. Parmi les poissons d'eau douce : carpe, perche, brochet, anguille, pour ne citer que les plus importants. Nous relevons aussi d'innombrables achats de merluche (morue séchée) ; des raisons de conservation ne doivent pas y être étrangères.

Que la consommation de poisson a dû être très importante est encore confirmé par la culture piscicole personnelle de la chartreuse. En effet, les comptes nous apprennent que les moines possédaient plusieurs étangs<sup>22</sup> et utilisaient régulièrement du personnel pour l'entretien de ceux-ci<sup>23</sup>, ainsi que pour la pêche.

La livraison de poisson de mer frais devait sûrement présenter un problème de fraîcheur. Les moines l'achetaient surtout dans les villes environnantes comme Diest et Hasselt, parfois Louvain, Malines ou Anvers et même à Bois-le-Duc. De l'arri-  
vage dans les ports de mer du Nord jusqu'à la chartreuse, il y a environ 150 km. Et les transports n'étaient probablement pas très rapides, ni toujours faciles. On est donc en droit de douter de l'état de fraîcheur des produits. Les achats innombrables de

citrons<sup>24</sup> sont là pour corroborer cette affirmation.

Comme nous l'avons relevé dans les statuts cités ci-dessus, la consommation de fromage était autorisée en dehors des périodes de l'Avent et du Carême. L'achat de celui-ci apparaît assez régulièrement dans les comptes, sans toutefois attester d'une consommation exagérée. Il s'agit généralement de fromage de Hollande<sup>25</sup>, mais également des fromages locaux<sup>26</sup>.

Un produit laitier qui n'apparaît pas dans les coutumes d'origine est le beurre. Pourtant notre livre des comptes fait mention de quantités assez importantes<sup>27</sup> achetées auprès de différents fournisseurs (commerçants et fermiers). Le beurre était-il consommé par les religieux ou uniquement destinés aux frères, familiers et visiteurs, intervenait-il dans la préparation des repas ? C'est possible. Les moines en mangeaient-ils ? Rien ne permet de l'affirmer, mais si l'interdiction d'un aliment n'est pas précisée dans les statuts, cela ne veut-il pas dire ipso facto qu'il est autorisé ?

La cuisine à l'huile ne semble pas être dans les habitudes culinaires de la chartreuse de Zelem, car nous ne trouvons pas de dépenses consacrées à l'achat d'huile. En revanche nous trouvons mention de saindoux<sup>28</sup>.

<sup>22</sup> RAH, Zelem, kart. 1, *Rekeninghboeck*, f° 65 : « 1 xber 1755, betaelt door br. Cornelis aen den heer van Vogelsanck den cheijns van onse vijvers tot Genebos pro 1755 ».

<sup>23</sup> *Ib.*, f° 84 : « ... aen G. Van Parijs voor 3 daegen onse vijvers t'helpen spijsen ».

<sup>24</sup> *Ib.*, f° 150 : « 20 dito (januari) 1769, betaelt voor 68 citroenen à 1 stuijver ».

<sup>25</sup> *Ib.*, f° 217 : « 20 xber 1783, aen 4 pont hollantsche caes ».

<sup>26</sup> *Ib.*, f° 92v : « 17 7ber 1761, betaelt aen jofrouw Liebens voor Rilaersche caeskens voor ons gekocht 1 gulden 10 stuijvers 2 oorden ».

<sup>27</sup> *Ib.*, f° 150 : « 7 october 1769, betaelt aen paghter Daneels voor 1270 ponden boter... ».

<sup>28</sup> *Ib.*, f° 27 : « 19 febr. 1751, betaelt aen de weduwe Raijmenants voor geleverd smout 60 guldens 2 stuijvers ».

Les comptes font apparaître aussi que l'on utilisait des épices et des condiments en cuisine<sup>29</sup>. Il s'agit de produits utilisés comme dans toute cuisine traditionnelle : sel, poivre, noix de muscade, moutarde, vinaigre, etc.

Ni les coutumes de Guigues I<sup>er</sup>, ni les versions suivantes ne soufflent mot de sucreries. Pourtant dans le livre des comptes de Zelem apparaissent régulièrement des dépenses consacrées à des gâteaux<sup>30</sup> et à des denrées intervenant dans la fabrication de ceux-ci<sup>31</sup>. Bien sûr on recevait des visiteurs et peut-être que les familiers en consommaient aussi, mais, dans le détail de ces mêmes dépenses, on spécifie la destination de ces aliments. À l'occasion de la fête de saint Bruno, fondateur de l'ordre, on achète chaque année des gâteaux aux amandes, pour le jubilé d'un religieux<sup>32</sup> également, ainsi que pour l'installation du nouveau prieur<sup>33</sup>.

Pour terminer, examinons au travers de notre registre ce que l'on buvait dans cette chartreuse.

Référons-nous encore une fois à ce que les statuts d'origine prescrivent : ils ne mentionnent que le vin, parce que c'était la seule boisson de la région. Plus tard, lors-

que de nouvelles fondations virent le jour dans les pays où la bière était la boisson locale, les statuts furent adaptés. La qualité et la quantité ne sont nulle part mentionnées<sup>34</sup> si ce n'est que l'on recommande la modération et que le vin pur était interdit et qu'on devait y mettre de l'eau avant de le servir. Ici aussi, les comptes font apparaître que les coutumes ont subi certaines adaptations. En effet, on trouve régulièrement mentionnés des achats de vin et, comme on l'a vu plus haut, la maison brassait elle-même une partie de la bière consommée. Le vin était acheté en vrac<sup>35</sup> et mis en bouteille pour la chartreuse, mais un vin de qualité supérieure était aussi acheté : régulièrement du vin de Moselle<sup>36</sup>, parfois du vin de Touraine<sup>37</sup> et aussi de Bourgogne<sup>38</sup>. On semble donc consommer une quantité non négligeable de vin, nonobstant que l'on se trouve dans une région où la bière est la boisson traditionnelle.

Comme nous l'avons vu, les céréales interviennent pour une part importante dans la fabrication de la bière. Apparemment, cette production était insuffisante pour la consommation de la chartreuse, car

<sup>29</sup> *Ib.*, f<sup>o</sup> 27 : « 1 junij 1751, betaelt aen Monsieur Thenaerts voor geleverde specerije, 19 guldens, 6 stuijvers ».

<sup>30</sup> *Ib.*, f<sup>o</sup> 200 : « 5 mej 1781, betaelt voor mastellen gehaelt inde Blauwe hand tot Diest 3 guldens 13 stuijvers en 2 oorden ».

<sup>31</sup> *Ib.*, f<sup>o</sup> 200 : « 20 meert 1783, betaelt aen sieur Lambrechts tot Antwerpen voor specerijen, vijgen en rosijnen 35 guldens ».

<sup>32</sup> RAH, Zelem, kart. 1, *Rekeninghboeck*, f<sup>o</sup> 3 : « junius 1748, betaelt voor een amandel toerte tot Hasselt voor de jubile van pater Pelsers ... ».

<sup>33</sup> *Ib.*, f<sup>o</sup> 16v : « 19 junij 1749, betaelt voor een amandeltaart voor d'installatie van P: Prior »

<sup>34</sup> Un profès de Montalègre, *Supplément historique au commentaire des statuts (dit) de la Farneta* : écrit dactylographié, Montalègre, 1953, p. 32, n<sup>o</sup> 216.

<sup>35</sup> RAH, Zelem, kart. 1, *Rekeninghboeck*, f<sup>o</sup> 199 : « betaelt aen mijnheer Devos wijnsteker voor 3 stucken volgens quittantie 266 guldens » (somme énorme !).

<sup>36</sup> *Ib.*, f<sup>o</sup> 199 : « betaelt aen sr Hermans tot Hasselt voor een half aam Mosel-wijn 36 guldens 8 stuijvers ».

<sup>37</sup> *Ib.*, f<sup>o</sup> 77 : « 21 8ber 1757, betaelt aen Monsieur Van Pruijssen tot Antwerpen voor 2 stucken Toursaene wijn a 11 ponden »

<sup>38</sup> *Ib.*, f<sup>o</sup> 3 : « betaelt voor 2 botellien bourgundie wijn 2 guldens ».

les achats d'autres bières sont nombreux<sup>39</sup>. Il s'agit de bières locales<sup>40</sup> souvent de qualité meilleure ou supérieure<sup>41</sup>. Il est impossible de déterminer quelle était la qualité réservée aux différentes personnes composant la communauté, ni de déterminer la quantité réservée à chacun et les coutumes n'en disent rien non plus<sup>42</sup>. La consommation en était sûrement généralisée comme laissent voir les comptes qui mentionnent régulièrement des dépenses faites pour l'achat de bière destinée aux religieux<sup>43</sup>, aux ouvriers travaillant pour compte des chartreux dans les différentes possessions, notamment pour l'entretien des étangs et pour les pêcheurs<sup>44</sup>, etc.

D'autres boissons dont les coutumes ne disent rien, et pour cause, car elles n'existaient pas à cette époque, sont le thé et le café. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, la consommation en est généralisée comme le font apparaître les comptes<sup>45</sup>. Ceux-ci font également

régulièrement mention de sommes consacrées à l'achat d'eau-de-vie, qui ne semble pas être destinée aux religieux car les bénéficiaires sont toujours désignés : il s'agit du personnel ouvrier<sup>46</sup>.

Nous pouvons conclure en affirmant qu'à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, l'ascétisme rigoureux vécu aux premiers temps de l'ordre des chartreux a fait place à un mode de vie certes ascétique, mais très atténué et plus « humain ». Avec des prieurs qui organisent une fête lors de leur installation, des musiciens qui viennent jouer pour les moines, les petites attentions pour les pères jubilaires ou l'achat de tabac à priser, etc. Nous sommes, en effet, très loin de l'époque quasi héroïque des premiers moines vivants sur les flancs inhospitaliers des montagnes de la vallée de la Chartreuse.

<sup>39</sup> *Ib.*, f<sup>o</sup> 77v : « 22 sept. 1757, betaelt aen Dheer Hermans tot Diest over liverantie van 1 tonne bier 5 guldens 5 stuijvers ».

<sup>40</sup> *Ib.*, f<sup>o</sup> 138v : « 2 xber 1766, Voor een stuk Halens-bier 14 guldens ».

<sup>41</sup> *Ib.*, f<sup>o</sup> 23 : « 19 februari 1751, betaelt aen Mons[ieu]r Severijns voor 16 en 1 half tonne sesguldenbier 92 guldens 8 stuijvers ».

<sup>42</sup> Un profès de Montalègre, *Supplément historique au commentaire des statuts (dit) de la Farneta* : écrit dactylographié, Montalègre, 1953, p. 32, n<sup>o</sup> 216.

<sup>43</sup> *Ib.*, f<sup>o</sup> 144 : « 21 september 1768, voor 13 Potten Diesters bier voor de laet-dagen der Religieusen 1 gulden 6 stuijver ».

<sup>44</sup> *Ib.*, f<sup>o</sup> 150 : « 21 februari 1769, voor 2 tonnen Beringhs bier in het spijsen en het visschen te Gennebos ».

<sup>45</sup> RAH, Zelem, kart. 1, *Rekeninghboeck*, f<sup>o</sup> 169v : « 29 januari 1771, Voor thé, caffè, broodsuijker etc : 40 guldens, 17 stuijvers en 3 oorden ».

<sup>46</sup> *Ib.*, f<sup>o</sup> 169v : « 14 meert 1771, betaelt aen Christina Becquet voor 15 pinten brandewijn voor de brouwers, 2 guldens 12 stuijvers en 2 oorden ».

<sup>11</sup> suite de la note 11 page 283

Terwe ontfangen	vat	gerst ontfangen	vat
van paght	18	in de leste rekeninge wasser op solder	5
gecoght	120	van paght	250
somme totael	138	gekoght	33
		totael	288
consummatie van teras			
verbrouwt	138	consummatie van gerst	
		verbrouwt	258
coren ontfangen		blijft op den solder	30
van paght	308	totael	288
van ons gewin	20		
van ons renten	29	haever ontfangen in de leste rekeninge wasser op	
gebleven op de solder in leste rekeninge	5		
totael	362	solder	58
		van paght	125
consummatie van coren verbacken in broot voor		van ons gewin	114
		gecoght	10
knechten en de armen	161	totael	307
gelevert voor lasten	82		
verkoght	119	consummatie van haver	
totael	362	verbrouwt	65
		aen vremde peerden	38
		aen ons peerden	104
		blijft op solder	100
		totael	307