Zeitschrift: Annales fribourgeoises
Herausgeber: Société d'histoire du canton de Fribourg
Band: 4 (1916)
Heft: 5

Artikel: Un vieux compte de la chatellenie de Gruyères (1409-1411) [suite]
Autor: Ducrest, Fr.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-817789

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 16.07.2025

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

Un Vieux Compte de la Chatellenie de Gruyères (1409—1411),

par Fr. DUCREST.

(Suite).

RECETTES

Blé. Recette annuelle de la châtellenie, à la St-André 1409, 14 coupes, 1 bichet, 1 quarteron. — Reçu de trois personnes de Pringy (les noms ne sont pas indiqués, mais étaient donnés dans un compte précédent), 2 coupes, 1 bichet. — Reçu à Enney *(apud Eiz)* de 5 personnes, 5 coupes, 1 bich. et $^1/_3$: — reçu à la Chinaul de 2 personnes, 2 bichets ; — reçu à Afflon [1], de 3 personnes, 3 coupes $^1/_3$; — reçu à Neirivue des personnes qui tiennent la dîme de l'endroit, 2 coupes ; — reçu à Estavannens de ceux qui tiennent la dîme, 8 coupes, 1 bich. et $^1/_3$ de quarteron. En tout pour 1409, 3 muids, 2 coupes $^1/_3$; en 1410, item. Tout le monde paye le blé à la St-André. — Reçu de Jaquet Cambiot, meunier, pour le fermage du moulin de *Soucevuy* (Saussivue) pour deux ans entiers qui se terminent à la St-Barthélemy (24 août) 1411, à raison de 7 muids par an payables tous les Quatre-Temps, 14 muids. (En 1409, il a payé à l'Exaltation de la Ste-Croix, soit aux Quatre-Temps de septembre, et à la Ste-Lucie (Q.-T. de décembre) ; en 1410, à tous les Q.-T., en 1411, aux Cendres (Q.-T. de printemps) et à la Pentecôte (Q.-T. d'été). Le meunier de Saussivue doit encore annuellement de la cire et de l'argent. (Voir plus bas.) — Le compte ne renferme aucune rubrique pour le four de la dîme de Gruyères, ni pour celui de Saussivue, les redevances étant payées en argent et non en blé.

---

[1] La Chenaux et Afflon (La Grange d'Afflon) étaient des hameaux de la commune d'Enney. Afflon, dit aussi Auflon, Efflon, Daflon était situé entre Enney et Villars-sous-Mont.

La recette totale du blé pour 1409 et 1410 est de 20 muids 4 coupes $^2/_3$ [1].

Il faut déduire de cette recette quatre coupes livrées à Perrod Castella, à Perrussod Vouteir [2] et aux prieurs et recteurs de la confrérie qui se fait chaque année à Gruyères le jour de la Pentecôte. Il s'agit d'une ancienne donation de deux coupes faite chaque année par les comtes à la grande confrérie du Saint-Esprit ; il paraît qu'elle consistait en une *donne* soit distribution de pain qui se faisait à la Pentecôte aux paroissiens de Gruyères [3]. Le reçu qui en fut donné, daté du 4 juin 1411, porte le nom de Perrussod Vouteir et la signature du notaire Pierre Frossard. Déduction faite de ces quatre coupes, il restait une recette totale de 20 muids $^2/_3$ de coupe de blé.

Fèves.	Recette	annuelle,	à la St-André,	pour 1409 et 1410,		19 coupes $^2/_3$ (soit 9 $^1/_2$ coupes et $^1/_3$ par an).
Orge.	»	»	»	»	»	9 muids 4 coupes (4 muids 8 coupes par an).
Avoine.	»	»	»	»	»	4 muids (2 muids par an).

Avoinerie soit *pellicherie.* Anciennement c'était un droit sur les peaux ou les fourrures. Plus tard, la destruction de plusieurs forêts, la diminution des bêtes fauves, le défrichement des terres et les changements de mœurs firent tomber ce droit de *pellicherie* en désuétude ; il fut remplacé par un droit en denrées, soit en avoine. On l'appelle aussi *avénage.* Toute personne *tenant feu,* soit tout chef de ménage à Pringy, Enney (Eiz), Afflon, Chinaul, Villars symon et Estavannens devait une coupe d'avoine chaque année au châtelain. Pour 1409, la recette fut de 10 muids 5 coupes ; pour 1410, 10 muids 6 coupes, soit une coupe de plus que l'année précédente, sans doute par suite de l'arrivée d'un nouveau ménage dans un de ces villages ; et l'année 1409 rapporta 7 $^1/_2$ coupes de plus que l'année 1408. De la recette ci-dessus, il faut déduire trois coupes qui, sur la demande de messire

---

[1] Le muid équivaut à 12 coupes ; la coupe à 2 bichets ; le bichet à 2 quarterons. Un muid, c'était donc 48 quarterons ; le quarteron de Gruyère était un peu plus petit que le quarteron suisse ; celui-ci valait 15 litres, celui de Gruyère 14 litres. $^1/_{16}$. Le muid valait donc 675 litres. La recette totale du blé pour 1409 et 1410 représentait donc environ 136 hectolitres de blé, soit un peu moins d'une centaine de sacs de dix quarterons.

[2] Perrod Castella était probablement bourgeois de La Tour-de-Trême. Perrussod Vouteir était un des gros bourgeois de Gruyères, assez souvent cité dans les documents d'Hisely comme témoin.

[3] Thorin, *Notice historique sur Gruyères,* p. 120.

Jean de Prangins datée du 26 mars 1411, ont été livrées au comte pour lui et plusieurs personnes de sa suite (outre une certaine quantité d'argent indiquée en détail dans un rouleau de papier). Il reste pour l'avoine une recette totale de 24 muids 8 coupes (soit environ 120 sacs).

Chaponnerie. Le châtelain recevait chaque année à la St-André un certain nombre de chapons, soit poulets destinés à être engraissés : à Pringy 9, à Enney (Eiz), 10 ; à Chinaul, Efflon et Villarsimont, 8 ; à Neirivue, 6 ; à Estavannens, 24 ; à Montbovon, 27 (en 1410, 28). Total, pour 1409 et 1410 ; 169 chapons.

Cire. Cette redevance était payée aussi à la St-André chaque année par quelques particuliers dont les noms suivent : noble Alaman de Saint-Germain [1], donzel, bourgeois de Gruyères, $^1/_2$ livre ; — Jean Cléry pour Mermette dou Burgot [2], $^1/_2$ livre ; — Cuannet de Chablex [3], Rolet Billiet, Perrod dit Bataillard, Jaquemet Ramel, Thomas Ramel, Jordan et Brisette de Sensio, 2 livres ; — Jaquet Cambiot pour le fermage du moulin de Saucevuy (Saussivue) ; (Cambiot devait payer non à la St-André, mais à la St-Barthélemy, sans compter l'argent et le blé qu'il devait aussi au châtelain) 2 livres ; — la commune de Montsalvens (Moservat) pour la montagne de Bonaudon, 1 livre. Total pour 1409 et 1410, 12 livres.

Onciège (dit aussi occiège, ouciège, sossiège, haut cierge, etc. (allem. Erbetten, vacherie) droit d'alpage, soit, d'après Hisely et Thorin [4], redevance en nature que payaient les usagers, c'est-à-dire ceux qui jouissaient du droit de faire paître leur bétail dans les usages ou terrains vagues ou communs qu'on ne fauchait pas, appartenant à une commune, mais relevant du comte. On livrait au châtelain le fruit soit le produit du lait qu'on avait tiré des vaches pendant un ou plusieurs jours qu'on a appelés pour cette raison *dies fructiferi.* Ce droit existait déjà au XIVe siècle. Le châtelain reçoit, pour l'onciège des montagnes d'Orgeleta (probablement Orgevalettaz), Fenix,

---

[1] Plusieurs fois témoin et caution pour le comte de Gruyère. Il avait acquis en 1383 le droit de *ventes* pour toute la châtellenie.

[2] Colline et mas de terre au-dessus et à l'est de Pringy. Il y avait là probablement l'ancien castel *(Burgum)* des de Pringy.

[3] Le 7 juin 1411, Cuannet, dit Chablex, demeurant eis Arses, Perrod Bataillard, Jaquet Ramel, Thomas et Jean Ramel frères, d'Estavannens, et d'autres encore accoupent (ajoutent) à la montagne du Motélon les prés qu'ils ont autour. (Hisely, Monuments, XXII, 544 et Introduction, IX, 335.)

[4] Mém. et Doc. *Introduction,* IX, 334 ; — Notice sur Villars-sous-Mont, 48.

Lys et Grosses Pierres à la Nativité de St-Jean-Baptiste, 24 juin, pour les années 1409 et 1410, 40 petits fromages et 16 petits séracs; — pour l'onciège de la montage du Moloson (Moléson), il ne reçoit rien, car cette montagne a été accensée pour 10 livres de Lausanne; — pour l'onciège de la montagne du Croset, aussi à la St-Jean, 12 petits fromages; — pour l'onciège du Mostellon (Motélon), même jour, 8 gros fromages, et 4 gros séracs. Total: 52 petits fromages, 16 petits séracs; 8 gros fromages et 4 gros séracs.

Tisons. Le châtelain percevait chaque année, à Noël, de tous les chefs de ménage, dans quatre localités de la châtellenie, un tison, soit bûche; à Estavannens 23, à Neirivue 5, à Chinaul 5, à Eiz (Enney) 10. Total pour 1409 et 1410, 96 tisons. Combaz, dans son *Histoire* manuscrite *de la Gruyère,* se demande si ce ne serait pas là l'origine du dicton populaire, encore en usage dans la Gruyère: *Ouna trontze dé Tzalandé* (une bûche de Noël) pour dire une belle et puissante bûche, ou un temps froid [1]. — Le châtelain Souteir, dans son compte, ne note pas les noms de ceux qui donnent la bûche de Noël, mais il reçoit l'ordre de le faire dans le compte suivant ainsi que d'indiquer le mode de levée de cette redevance, afin qu'on sache exactement à quoi s'en tenir.

Corvées. La corvée *(corvata, corporata)* était un service de corps ou un ouvrage effectué par le moyen des bêtes de somme, à des jours fixés par le seigneur, pour la culture des terres, l'exécution de certains travaux de réparation, construction, charrois, etc. Ce droit variait suivant le temps et les localités. Voici les corvées pour 1409 et 1410:

	Automne 1409	Printemps 1410	Automne 1410	Printemps 1411
Estavannens	1	3	—	4
Eiz et Afflon	2	2	2	4
Neirivue	—	3	—	3
Villar Symon	1	1	1	1

Total: 21 corvées de printemps, 7 corvées d'automne.

La corvée, comme du reste certains autres droits, s'acquittait parfois en argent. Ainsi, il était dû au comte, à Montbovon, quatre corvées de charrue par an, à raison de 3 sols la corvée. Total: 12 sols; pour 1409 et 1410, 24 sols. *(A suivre).*

---

[1] Thorin, *Notice Villars-sous-Mout,* 48.