

**Zeitschrift:** Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande  
**Band:** 17 (1879)  
**Heft:** 15

**Artikel:** A table  
**Autor:** Delorme, René  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-185195>

### **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:** 21.11.2024

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

ligne, qui a déjà en partie escaladé les sommets des Cordillères, se fera entre Lima et Oroya, et permettra bientôt de franchir en quelques heures la gigantesque barrière. On y remarque un pont jeté entre deux montagnes séparées par un précipice énorme. Entièrement construit en fer, il repose sur deux piles de 80 mètres de hauteur. Le tableau qui se déroule aux yeux du voyageur étonné est absolument sauvage, grandiose. « Soudain, dit un écrivain qui a fait le trajet, en sortant du ventre même d'une montagne, nous nous engageons sur un pont jeté en travers d'une énorme crevasse formée par deux murailles de rochers à pic, d'une hauteur considérable. C'est à donner la chair de poule. Nous avançons doucement dans l'ombre éternelle produite par la colossale élévation des deux pics, soudés à notre droite par un formidable amoncellement de rochers d'où s'échappent des eaux mugissantes. A gauche, c'est l'éclaircie d'une gorge large et profonde, dans laquelle viennent aboutir les arêtes rectilignes d'autres pics dominés par de lointains sommets, tous frappés par l'aveuglante clarté du soleil. Puis le train disparaît de nouveau sous un tunnel escarpé, en ce moment lit d'un autre torrent qui s'est fait récemment jour par une énorme fissure et qu'on s'apprête à détourner; les eaux roulent sous le train même, mêlant leur bruissement au soufflement de la machine qui semble ne franchir ce passage qu'avec efforts. Il serait difficile de rendre le sentiment mêlé d'admiration et de crainte que l'on éprouve en cet endroit, où l'art de l'ingénieur a eu à vaincre les plus incroyables difficultés. Cette prodigieuse escalade de la plus grande chaîne de montagnes qui soit au monde n'est-elle véritablement pas extraordinaire ?

Le petit village de Chicla, où s'arrête actuellement la ligne en construction, est élevé de 3725 mètres au-dessus de la mer. La voie n'a pas encore atteint en cet endroit son altitude la plus grande. A 30 kilomètres plus loin, sous un tunnel percé dans la cime du mont Meiggs, elle atteindra son point culminant à une hauteur de 4768 mètres, soit 42 mètres de moins que le Mont-Blanc. Cette montée de 4768 mètres sur 218 kilomètres de parcours représente donc une moyenne de 22 mètres par kilomètre ou 22 millimètres par mètre. On comptera 45 tunnels, dont un a 1200 mètres de long, et 25 ponts, ce qui fait un tunnel ou un pont par 3 kilomètres.

#### A TABLE

Nous étions six convives. Notre hôte, un des hommes les plus savants et les plus affables de France, avait invité ce soir-là quatre personnes appartenant comme lui au monde des travailleurs de l'esprit. Tous s'étaient plus ou moins rendus célèbres par des ouvrages importants sur l'histoire ou sur la science. Le plus humble des cinq, celui qui écrit ces lignes, fort heureux de se trouver dans une pareille compagnie, se bornait à écouter. C'est ainsi qu'il a pu noter la conversation suivante :

— Il faut avouer, disait l'amphitryon, que nous sommes bien ingrats. Nous nous servons chaque jour de cent objets

divers d'un usage extrêmement utile, et jamais il ne nous vient à la pensée de rechercher comment ces objets ont été créés. Nous avons retenu le nom d'iccare, dont le système de navigation aérienne laissait à désirer, et nous ignorons le nom du bienfaiteur de l'humanité qui a inventé la cuiller. La cuiller est pourtant une découverte dont nous apprécions les avantages. A défaut d'un nom, je voudrais savoir au moins à quelle époque on peut faire remonter cette précieuse trouvaille.

— Je crois, dit un historien, que la cuiller est le plus ancien de tous les ustensiles de table. La première cuiller a dû être faite soit avec un coquillage, soit avec une écorce, le jour où l'homme a cessé de se nourrir exclusivement de fruits. Dès qu'il s'est trouvé en présence d'un liquide chaud, il a bien fallu trouver un procédé pour le porter jusqu'à la bouche; la cuiller est née le jour où l'on a fait la première soupe aux légumes. Jacob et Esau mangeaient certainement leurs lentilles à la cuiller.

— Et la fourchette ?

— La fourchette est une invention moderne.

— En êtes-vous sûr ?

— Absolument. Les Grecs ne la connaissaient pas. Au plus beau temps du luxe, à Athènes, on mangeait avec ses doigts. Plutarque a même écrit, dans un de ses livres, quelque chose comme un traité sur l'art de manger avec grâce en se servant du pouce et de l'index.

— Et les Romains ?

— Les Romains n'étaient pas plus avancés que les Grecs. Dans les palais de Rome, enrichis de marbres précieux, remplis de trésors artistiques, on puisait à même dans la gamelle. Lucullus prenait avec ses cinq doigts ses prodigieux ragoûts de langues de rossignol. On aurait peut-être fini par perfectionner ce procédé primitif; mais l'invasion des barbares arriva mal à propos pour le matériel gastronomique.

— Je me rappelle avoir feuilleté l'inventaire fait à la mort de Pierre Gaveston, favori d'Edouard II. Ce document date de l'an 1300. C'est, je le crois du moins, dans ces papiers qu'il est fait pour la première fois mention d'une fourchette à manger la viande ou le poisson. La fourchette a commencé par être un objet de luxe. L'inventaire du courtisan porte cette mention : *Trois furchestes pour mangier poires et grillades de fromage.*

— Je connais des documents postérieurs au vôtre qui prouvent que, malgré l'invention de la « furcheste, » on continuait à prendre ses repas à pleines mains. Il y a des ivoires et des miniatures des quatorzième, quinzième et seizième siècles qui nous montrent des convives attablés deux par deux, devant une écuelle dans laquelle ils puisent alternativement. Aussi ne dinait-on jamais sans avoir trempé au préalable ses mains dans un bassin à laver.

— En somme, ce n'est qu'au dix-septième siècle que la fourchette devient d'un usage à peu près général.

— Donc la fourchette a deux cents ans.

— Pas davantage.

— Dans l'héritage de ma grand'mère, j'ai eu pour ma part quelques anciennes fourchettes. Elles n'avaient encore que deux dents.

— Messieurs, dit un des convives, puisque nous avons commencé l'histoire des ustensiles de table, continuons-la. Abordons le chapitre de la verrerie. Comment nos ancêtres buvaient-ils ?

— Après les coupes rudimentaires qui durent être des coquillages, on adopta les coupes en métal et en bois. Les gobelets d'étain étaient en usage au moyen âge. On se servait aussi de gobelets en *madre*. On entendait par ce mot le cœur de l'étable. Les riches seigneurs avaient des timbales en or ou en argent. Au quinzième siècle, Venise commença à répandre ses belles verreries. Aujourd'hui, le cristal et le verre sont d'un usage à peu près général. Il n'y a que dans les lycées, collèges et pensionnats où l'on continue à boire dans des timbales.

— Vous avez passé en revue bien des objets; mais vous avez oublié l'un des plus importants, la base même du re-

pas, la table enfin. A quelle époque faut-il faire remonter la première table ?

— Je l'ignore. Je sais que les Grecs s'étendaient pour dîner sur des lits à peu près semblables à nos chaises longues. Les mets étaient servis sur des façons d'escabeaux. Les Romains ne modifièrent pas cet usage.

— Sous Charlemagne, les convives prenaient place sur des coussins. Ils avaient conservé les petits escabeaux antiques, incrustés de matières précieuses ou enrichis de sculptures.

— Tout cela ne me dit pas quand on adopta la vraie table, la table de chêne à quatre pieds ?

— Ce fut environ trois siècles après Charlemagne. La table, qui, jusqu'alors, avait été un meuble volant, un tabouret facile à déplacer, se transforma et devint la table massive dont vous parlez. En même temps que l'on adoptait cette nouvelle manière de manger, on changea les sièges. Les coussins furent remplacés par des bancs à dossier sculpté, et plus tard par des chaises.

— Avons-nous oublié quelque instrument ?

— Le couteau ?

— Le couteau est très ancien, aussi ancien que la guerre. Quant au couteau à charnière, il est d'invention plus récente. Nous avons tous vu au musée de Cluny ces modèles de couteau inventés par Eustache, qui leur a laissé son nom.

— La salière ?

— Olivier de la Marche nous apprend que chez les seigneurs, les bourgeois et les vilains de son temps, chaque convive mettait son sel à côté de lui, dans un morceau de pain découpé et creusé. Les gentilshommes fastueux, les rois avaient seuls des salières, qui étaient alors des œuvres d'art. Elles décoraient le milieu de la table. Les plus grands ciseleurs ne dédaignaient pas d'employer leur talent à la confection de ces belles salières. Benvenuto Cellini en fit une merveilleuse pour François 1<sup>er</sup>.

— La salière me fait penser au coquetier et me rappelle un document qui le concerne. Jusqu'au quinzième et au seizième siècles, le coquetier était un objet si rare qu'on n'avait pas encore songé à lui donner un nom. Il se trouve désigné, dans les inventaires, comme un *engin à mettre et à assoir eufs*, ou bien *une chose d'argent à mettre l'euf*. C'est donc de la fin du seizième siècle ou du commencement du dix-septième que date le mot de « coquetier » et que l'usage de cet ustensile s'est généralisé.

(Bulletin français.)

René DELORME.

### Cocardier et ses valets.

Lè valets à Cocardier ne vaillessont pas lo Pérou et l'étâi 'na vretâblia misère d'avâi dâi routés dinsè dein lo veladzo. N'ïavâi pas dè caviès et dè fregât-sès que ne fissent et on n'étâi sù dè rein avoué leu. S'on lè pregnâi ein dzornâ, faillâi adé être quie po ne pas que robéyont, et âotrè la né, tant pî po clliâo que laissivont oquiè que dévânt; assebin lè courtis et lè z'âbro fretâi ein vayessont dâi grisés. Lè dzeins ein aviont poaire et n'ousâvont pas trâo lè tarabustâ. Lo père Cocardier étâi quâsu on brav'homme; mâ sè laissivè mettrè dein on sa à recoulons pè sè valets que tegniont dâo coté dè la mère qu'étâi onna crouie bougressa et qu'avâi su eindzaubliâ lo pourro homme quand l'irè valet, tandi que lli, la fenna, l'irè serveinta tsi lo menistrè. Lo gaillâ que n'étâi qu'on bon benet, ma qu'avâi bin oquiè, s'étâi laissi eimbéguina coumeint on gros dâdou. Cé pourro vilho étâi bin eimbétâ dè cein que sè z'einfants étiont dinsè; mâ lâi poivè rein et faillâi dzourè po avâi la pé. L'avâi cauquiès bocons de terrain que l'arâi pu travailli solet; mâ sa fenna n'avâi jamé volliu sè se-

parâ dâi z'einfants et après lè z'avâi mau élévâ, n'aviont bailli què dâi vaureins et l'allâvont à la dzornâ decé, delé, tsi clliâo que lè volliâvont. La mère qu'étâi asse crouie què leu, lè z'anixâvé po déguenautsi su lè z'autrès dzeins dâo fruit âo bin dâo jardinadzo.

Onna né qu'on avâi fé onna rafiâie dè tchoux dein lo courti d'on bon païsan, dè suite on aqchenâ lè valets à Cocardier dè clliâ pararda et lo pourro robâ s'hazardè à allâ tsi leu, kâ l'étâi furieu.

Trâovè lo père solet.

— On a robâ sta né dein mon courti, se lâi fâ; ti mè tchoux sont quasu lavi, que ne restè perein què lè crouïo, et on m'a de que l'irè voutrè valets; veigné vairè...

— Vo ditès que ne restè perein què lè crouïo, repond Cocardier ein copeint lo subliet ad païsan ?

— Rein què lè tot croïo; ti lè bio sont via !

— Oh bin vo repondo que n'est pas mè valets, kâ po leu, n'ein n'ariont min laissi !

Après les représentations de la *Biche au bois*, qui ont mis en scène tant de personnages divers, tant de costumes brillants, donnons un rapide coup d'œil dans une loge d'artiste.

La chambre est petite, l'ameublement des plus simples : Une armoire en bois blanc, deux chaises de paille, une glace éclairée par un bec de gaz et une petite table servant de toilette. Sur celle-ci sont étalés ces nombreux objets qui servent à « faire une figure ». Du cold-cream, un pot de rouge pour les joues, un bâton de carmin pour les lèvres, un paquet de veloutine avec sa houpette, une patte de lièvre pour fondre les nuances, un crayon à sourcils, une brosse à noircir les cils, un chiffon de flanelle pour le brillant des ongles, un flacon pour le rafermissement des chairs, etc., etc.

La comédienne arrive ; l'armoire s'ouvre et bientôt s'étalent les diverses parties du costume ; les souliers de satin, les bas de soie à jour, les jupons de mousseline, le cotillon rose et le corsage bleu. Alors elle se déshabille, fait sa tête, met son costume et court sur la scène regarder par le trou du rideau ce public qui doit bientôt l'applaudir.

Des messieurs admis dans les coulisses sous prétexte de surveillance administrative, de mesures de précautions, ou d'une commission à faire à telle personne qui ne se trouve pas là, entourent l'artiste qui frissonne gracieusement sous son corsage léger et décolleté : « Vous êtes bien jolie ce soir ! — Votre costume est ravissant ! » et autres banalités qu'elle écoute de l'oreille droite et laisse immédiatement échapper par l'oreille gauche.

Enfin le rideau se lève, la rampe et le lustre redoublent de clarté, les actes se succèdent, les applaudissements éclatent; puis le rideau retombe jusqu'au lendemain ; la foule s'écoule, et comédiens et comédiennes disparaissent les uns après les autres enveloppés de leurs manteaux.

Tout rentre dans le silence, on n'entend plus sur