

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 23 (1885)
Heft: 44

Artikel: La fête des pommes de terre
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-188911>

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: 30.01.2025

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

faisait un grand nombre de vibrations ; un bout de corde à boyau remplaçait la chaîne de fusée ; le mouvement était haut de 3 centimètres ; le cadran en étain, de six centimètres de diamètre ; une seule aiguille marquait les heures. Cependant ces montres étaient des objets de luxe, et leur débit n'était pas facile. On les portait en Franche-Comté, où on les vendait dans des couvents et à des prêtres du voisinage, pour le prix de 20 écus.

Richard ne tarda pas à apporter à ses montres de nombreuses améliorations, et, au commencement du siècle passé, il alla s'établir au Locle, où il enseigna son art à ses cinq fils et à quelques élèves, et put jouir ainsi des progrès croissants de cette industrie qui devait prendre plus tard une si grande extension. Richard mourut en 1741.

La fête des pommes de terre.

Ce titre vous paraîtra un peu bizarre ; mais il n'en est pas moins vrai que les sociétés d'agriculture et les comices agricoles de France se préparent à fêter dignement le centième anniversaire de l'acclimatation de la pomme de terre en France.

Beaucoup de discours seront sans doute prononcés à cette occasion. On y célébrera le nom de Parmentier, qui eut l'honneur de vaincre les répugnances de la nation ; on y louera également Louis XVI qui, se mettant au-dessus des préjugés, brava les sourires de la cour et attacha à sa boutonnière une fleur de la plante nouvelle. On s'étendra sur la grandeur du service rendu à l'humanité par les hardis novateurs qui, en introduisant la pomme de terre dans l'alimentation quotidienne, rendirent toute disette impossible.

Quand Parmentier s'avisait de propager en France la culture de la pomme de terre et de lui donner droit de cité sur la table des riches aussi bien que des pauvres, elle était déjà connue dans les trois quarts de l'Europe. C'est vers la fin du XVI^e siècle qu'elle avait été importée du Pérou. Elle s'était répandue en Allemagne et en Suisse ; elle y était cultivée en grand ; mais nous ignorons si elle entraînait pour une grosse part dans la cuisine de la population ; nous serions plutôt porté à croire qu'elle n'était mangée que par les pauvres gens.

La pomme de terre était alors un mets fort méprisé, et savez-vous pourquoi ? c'est qu'on la donnait comme nourriture aux cochons qu'on voulait engraisser.

— Pourquoi ne mangez-vous pas la pomme de terre ? demandait Parmentier aux paysans.

— Nous prenez-vous pour des cochons ?

Il n'en avait pas fallu davantage pour inspirer aux populations une répugnance presque invincible.

Ces préjugés ont si bien disparu, qu'il n'est presque pas un repas où la pomme de terre ne figure, apprêtée d'une façon ou de l'autre ; on en fait même d'excellent gâteau, dont voici la recette et dont nos lectrices pourront facilement faire l'essai :

* * *

Gâteau de pommes de terre. — Faites cuire dans le four huit belles pommes de terre bien farineuses

que vous éplucherez ensuite, écraserez et passerez. Cela fait, ajoutez aux pommes de terre du beurre bien frais, un demi-verre de crème, un peu de sel, un peu d'écorce de citron râpée, du sucre en poudre ; mélangez bien. Ajoutez encore à cette purée quatre jaunes d'œufs et les blancs battus en neige. Mêlez encore exactement.

Beurrez un moule en métal assez grand pour que cette purée ne l'emplisse qu'à moitié, saupoudrez-le de chapelure (croûte de pain grillé et réduit en poudre) et versez-y la pâte. Mettez cuire au four ou sous le four de campagne avec cendres bien chaudes par dessous et charbons allumés en dessus. Une demi-heure à trois quarts d'heure de cuisson sont nécessaires ; après quoi, on renverse le moule sur un plat.

Un coup d'œil en arrière

à propos de la toilette des dames.

III

Le cabinet d'une Romaine, au moment où l'on s'apprêtait à la coiffer, offrait une animation extraordinaire. Une de ses femmes apporte un bassin d'argent ; une autre, une aiguillère remplie d'eau parfumée ; une troisième, un plateau où s'entassent des peignes et des brosses ; celle-ci fait chauffer dans les cendres les fers à friser ; celle-là dispose les carrés de papyrus destinés aux papillotes ; cette autre, enfin, s'apprête à tenir devant sa maîtresse le miroir gigantesque qui va lui permettre de suivre et diriger l'ordonnance de sa coiffure.

Notre héroïne est une de ces natures mélancoliques et rêveuses recherchant de préférence les cœurs sensibles, et qui, pour les charmer, aiment à laisser croire qu'elles ont beaucoup souffert. Et pour mieux réussir dans ce rôle si poétique et si séduisant, elle cherche à donner à son teint une intéressante pâleur. Pour cela, elle passe sur ses joues une légère couche de céruse ; au besoin, elle emploiera la craie ; mais la craie craint la pluie, fait remarquer Martial. Quoi qu'il en soit des divers fards employés, il est certain que, sous Auguste déjà, un petit air poitrineux avait le privilège d'inspirer des sentiments plus tendres qu'une mine rose et joufflue.

Les dames romaines s'estompaient les paupières et les sourcils avec de l'antimoine, pratique qui paraît du reste remonter aux premiers âges du monde, car Jérémie reproche aux filles de Juda « de se farder d'antimoine pour plaire aux étrangers. »

L'usage des *mouches*, simulant les grains de beauté, qui a fait fureur à la fin du siècle dernier, était aussi connu à Rome ; c'étaient de petits emplâtres noirs et arrondis qui s'appliquaient sur la peau. Martial les désigne très clairement, quand il dit : « Des mouches nombreuses constellent son teint superbe. »

Et que l'on ne se figure pas que la manie de se serrer la taille soit chose moderne. Non, car on en faisait tout autant à Rome ; et le compliment le plus flatteur que l'on pût adresser à une femme, était : « Vous êtes élancée comme un jonc ! » Aujourd'hui, nous disons : « Une taille de guêpe. »