

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 32 (1894)
Heft: 17

Artikel: Festins d'autrefois
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-194246>

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: 15.05.2025

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

CONTEUR VAUDOIS

JOURNAL DE LA SUISSE ROMANDE

Paraissant tous les samedis.

PRIX DE L'ABONNEMENT:

SUISSE: un an . . . 4 fr. 50
six mois . . . 2 fr. 50
ETRANGER: un an . . . 7 fr. 20

On peut s'abonner aux Bureaux des Postes; — au magasin MONNET, rue Pépinet, maison Vincent, à Lausanne; — ou en s'adressant par écrit à la Rédaction du Conteur vaudois. — Toute lettre et tout envoi doivent être affranchis.

LES ABONNEMENTS

datent du 1^{er} janvier, du 1^{er} avril, du 1^{er} juillet ou du 1^{er} octobre.

Avis aux nouveaux abonnés.

Le Conteur Vaudois sera adressé gratuitement, jusqu'au 30 juin prochain, aux personnes qui prendront un abonnement à dater du 1^{er} juillet.

Le renouveau.

A côté des affections intimes que nous avons ici-bas et de la douce satisfaction du devoir accompli, s'il est quelque chose qui puisse nous faire aimer la vie et notre pauvre monde, malgré tout le mal que nous en a dit M. Flammarion, c'est bien le retour du printemps.

Oui, le retour du printemps qui ranime et vivifie tout, qui pare la nature d'une fraîche et ravissante toilette, et qui, par les sensations inexprimables que nous ressentons à ce moment de l'année, nous berce de douces illusions.

Il semble vraiment que nous soyons au début d'une existence nouvelle; les forces physiques paraissent renaître, le caractère devient plus gai, le sang circule plus limpide, toutes les fonctions de notre machine humaine se font mieux: c'est le renouveau, quoi!

Qui donc n'a pas éprouvé ces choses à la vue des pelouses reverdies, des premières violettes et autres petites fleurs printannières qui sourient au bord des haies, sur les tertres ensoleillés, ou se montrent en gracieux bouquets sur nos marchés, comme pour nous donner des nouvelles de la campagne.

Qui n'a pas été vivement réjoui en voyant les bourgeons veloutés se gonfler et s'ouvrir aux baisers du soleil d'avril?... Quelle oreille n'a pas été charmée par les cris des oiseaux revenus de lointains pays, et qui semblent nous dire: « Hé! revoici vos vieux amis de l'an passé, vos fidèles compagnons du printemps et de l'été; nos battements d'ailes et nos joyeux chants sont désormais pour vous... Voyons, voyons: un petit bonjour, s'il vous plaît! »

Il faudrait avoir une âme bien matérielle, bien insensible, pour ne pas s'émouvoir à ces douces manifestations de la nature. Aussi est-ce avec stupéfac-

tion que nous avons lu ces vers de Camille Claus, qui viennent de nous tomber sous les yeux:

Dans l'air renouvelé, la terre
Secoue un long parfum de fleurs;
Tout renaît, tout sort du mystère
Et du Printemps prend les couleurs.
De gazon velouté le sillon se recouvre;
Chaque brin d'herbe émerge hors de son grain mûri;
Chaque corolle éclôt, chaque bourgeon s'entr'ouvre...
Seul, mon cœur n'a pas refléuri!

« Seul, son cœur n'a pas refléuri! »
Nous en sommes désolés; mais c'est assurément qu'il est sec, malgré ses pleurs.

Ah! Dieu nous garde de ces poètes à la note sombre. Pourquoi ces tristesses, ces douleurs de commande, au lieu de saisir avec bonheur toutes les occasions d'égayer le chemin?...

Mais avec l'éclosion des bourgeons d'avril, coïncide une autre éclosion qui nous a toujours paru faire un contraste fâcheux, singulier tout au moins, avec les douces scènes du printemps; c'est celle des réclames de toutes les auberges foraines pour leurs bals champêtres et leurs jeux de quilles.

Au moment où l'on n'a d'autre désir que d'aller respirer une atmosphère embaumée par les cerisiers en fleurs, et se reposer les yeux à la vue d'une végétation toute riante de fraîcheur; au moment enfin où le renouveau vous invite aux plus douces rêveries, aux plus poétiques contemplations, crac! voilà les réclames de Savigny, du Mont, de Prilly, de la Croix-Blanche, de Montherond, des Croisettes et autres localités qui commencent:

A la pinte de *** , on jouera un beau mou-ton au jeu de quilles, dimanche, dès deux heures de l'après-midi. Vin nouveau de premier choix.

Café-Brasserie du *** , Bal en plein air, bonne musique, bonne consommation, bonne réception aux amateurs.

Dimanche, dès trois heures, à l'auberge du *** , on jouera aux quilles deux gros cabris. Avis aux amateurs. Bal le soir, sous le couvert.

Etc., etc., etc., dans toutes nos feuil-

les d'annonces, tout particulièrement dans celles du samedi.

Admirateurs des premiers beaux jours, âmes tendres qui ne voudriez entendre, en avril et en mai, que les douces harmonies du printemps, cette littérature ne vous a-t-elle pas souvent frappés? Evidemment. Mais que voulez-vous, c'est le train du monde; il faut vivre avec le siècle et savoir prendre les choses comme elles sont.

On jouera toujours des moutons, et bien d'autres choses encore, hélas!

L. M.

Festins d'autrefois.

Sous le titre « Vieilleseries culinaires », M. Fulbert Dumonteil a publié dans *La France* un article excessivement curieux auquel nous empruntons les détails qu'on va lire:

Nous voici en l'an 338! Saint Martin, évêque de Tours, se rend à Trèves où, pour lui faire honneur, l'empereur Maxime, un grand gourmet, lui sert un repas magnifique. Sur le tabouret où le saint doit s'asseoir, l'impératrice elle-même étend un tapis superbe, brodé de ses mains. Des vases précieux où brûlent des parfums exquis, couvrent les tables et les buffets. Dans de grands plats d'argent, abondent les mets les plus recherchés. Couverts de riches habits, les officiers de la couronne versent à boire dans des coupes d'or. Derrière chaque convive, un serviteur est debout, sa lance et son bouclier à la main. Des harpes résonnent dans le voisinage. Ici coule l'hydromel du Nord; là, mousse dans les cristaux ciselés le doux vin de Touraine.

Comme rôtis, des pièces gigantesques: veaux, chevreuils, porcs et cerfs, servis tout entiers. Tout autour, en guirlandes fumantes, poulets et canards, cailles, perdrix, coqs des bois, regardés en ces temps d'appétit fameux comme de pures friandises. Au bout de la salle immense, des jongleurs et des histrions.

A cette époque, ni lustres, ni girandoles, ni candélabres, mais aux quatre coins de la salle d'énormes pyramides de bois étincelantes de lumières. Point de tentures aux murs; des rameaux verts. Point de tapis; une litière de paille fine, de verdure et de fleurs. Inconnus les chaises et les fauteuils. Des tabourets et des bancs — d'où vient le mot « banquet » — sont couverts d'étoffes d'argent et d'or.

Après avoir fait dignement honneur aux outardes et aux hérons de l'empereur Maxime, saint Martin complimente fort l'ordon-

nateur du festin, un Français, un Tourangeau du nom célèbre alors d'Eustache Potier.

Mille ans se sont écoulés depuis les splendeurs barbares de l'empereur Maxime: aux pyramides de feu ont succédé lustres et girandoles; aux litières de paille fine, des tapis précieux; aux branches d'arbre, des tentures de laine et de velours; aux tabourets grossiers, des chaises à dossier énorme, rembourrées de foin, recouvertes de peaux choisies auxquelles on laisse le poil de la bête comme surcroît d'ornement et de beauté.

Plus de rotis monstrueux, moins d'élégantes pièces artistement préparées. Toujours robuste et mâle, l'appétit est plus décent, le goût plus raffiné, la cuisine plus savante, l'appareil culinaire plus parfait. Plus de jongleurs et d'histrions vulgaires: des tableaux féeriques, dignes de nos théâtres modernes, où la magie se mêle à la bonne chère.

M. Fulbert-Dumonteil arrive maintenant au curieux festin donné à cent convives par le vidame de Chartres, en 1450. Le plafond de la salle à manger représente un ciel. A chaque service les nuages s'abaissent pour enlever la table et faire surgir à sa place un service nouveau. Au dessert, ces nuages s'obscurcissent, un orage éclate avec un accompagnement de tonnerre et d'éclairs; une pluie légère d'eau parfumée arrose doucement les convives, tandis qu'en guise de grêle une multitude de petites dragées tombent gaiment dans les assiettes.

Voici maintenant le dîner fameux qu'à la même époque le galant duc du Maine offre à deux jeunes et charmantes dames de ses amies.

Regardez! au milieu de la table s'allonge un plateau représentant une place de gazon ornée de plumes de paon et enrichie d'une tour d'argent travaillée à jour. Cette tour féerique est remplie de petits oiseaux dont on a doré la tête et les pattes. Sur la plate-forme flottent trois drapeaux portant les armes du duc et des deux dames. A chaque coin de la table, qui est oblongue, en bois de citronnier, on a placé un pâté colossal surmonté de plusieurs autres pâtés dont les dimensions vont toujours en diminuant, afin de former une pyramide élégante et légère.

Le premier service de ce festin historique se compose d'un ragout de cerf, d'un plat de quartiers de lièvre et d'une fricassée de poules de la Bresse farcies de crêtes, de foie et de rognons.

Au second service, on entame les pâtés dont chacun renferme une oie, six poules de la Flèche, six pigeons du Berri, un lièvre, une outarde, dix livres de chevreuil, puis vingt-six œufs durs, piqués de clous de girofle et parsemés de safran. Les pâtés gigantesques, servant de base à l'édifice, sont argentés; les petits, qui les surmontent pour former pyramide, sont dorés. Au troisième service, on apporte un énorme esturgeon avec une sauce à l'huile, trois hérissons saupoudrés de gingembre, deux hérons piqués, un jeune chevreuil et un petit porc de Lorraine, savamment préparés. Comme autrefois, les bords des plats immenses sont enguirlandés de canards toulousains, de poulet mignons, de cailles, d'ortolans, de grives et de perdrix.

Au dessert, crèmes rouges et blanches, gâteaux gigantesques, fromages variés, fruits odorants, pruneaux de Tours cuits dans de l'eau de rose, cerfs et cygnes en sucre portant au cou les armes du duc du Maine et des deux nobles dames, ses deux invitées. Comme vins, les meilleurs vins de France, enfin des liqueurs fabriquées avec du miel de Narbonne et des épices choisies. Dans les jardins du duc, un orchestre de violons, de flûtes et de cornemuses.

Au seizième siècle, les grands festins conservent encore le prestige étrange et la bizarre magnificence de cette magie culinaire qui aurait fait la joie de Robert-Houdin.

Nous voici au repas de noces de Henri IV avec Marie de Médicis. Ici encore les décorations de la salle à manger changent à chaque service. La table s'élève toute servie du plancher où elle disparaît pour surgir de nouveau. C'est de la même façon qu'entrent et sortent tous les domestiques, toujours vêtus de costumes analogues aux décorations de la table. Au dessert la table se change en bouquet fleuri; des sylphes et des nymphes offrent, en dansant, les vins exquis, les fruits en sucre, mille friandises qui semblent être les produits naturels des sources des arbres et des plantes de ce bosquet enchanté. Pour compléter l'illusion, n'a-t-on pas peuplé ces parterres d'une foule d'oiseaux charmants qui, effrayés par les applaudissements, s'envolent au plafond teinté d'azur.

Enfin, sous Louis XIV, on commence à saisir le ridicule de toute cette fantasmagorie culinaire et le luxe de la table subit les règles de la raison. Les sylphes et les nymphes s'en vont rejoindre les jongleurs, les histrions, et la magie disparaît avec ses coûteuses extravagances dans sa grotesque mythologie.

Dans ce château de Chantilly, où reçoit royalement le vainqueur de Rocroy, un grand progrès se prépare, une révolution féconde et douce s'accomplit. L'épée au côté et la mélancolie du génie au front, le grand Vatel apparaît. Et, depuis Vatel, l'art culinaire n'a cessé de s'étendre dans les voies parfumées des perfectionnements gastronomiques, cherchant toujours à remplacer la profusion par le choix, le faste par l'élégance, l'excentricité par la distinction, le caprice par le confort, l'extravagance par le bon goût.

Monsieur le rédacteur du *Conteur vaudois*,

L'ordonnance de LL. EE. de Berne sur la récolte et la destruction des hannetons, en 1749, publiée dans le *Conteur* du 21 avril, soulève une question intéressante.

On sait que dans nos contrées les grandes invasions de hannetons reviennent tous les trois ans, le développement des larves, soit vers blancs, se faisant dans les années intermédiaires. Sous d'autres cieux, il en est autrement: dans l'Allemagne du Nord, par exemple, la période des hannetons est de quatre ans; dans le Valais, l'apparition des hannetons ailés, qui revient, comme chez nous, tous les trois ans, est d'une année en avance sur celle des bords du Léman.

La question que je pose est la suivante: La période des hannetons est-elle, chez nous, toujours régulièrement de trois ans? Cette

régularité n'a-t-elle jamais été troublée dans les temps historiques?

Si nous admettons que les dates citées pour des ordonnances bernoises contre les hannetons soient des années d'éclosion de l'insecte ailé, nous aurions jusqu'en 1894:

1711.	183 ans, soit 61 périodes de 3 ans.
1717.	177 » » 59 »
1723.	168 » » 56 »

Je trouve encore dans mes notes quelques indications analogues; malheureusement elles sont trop clairsemées.

De 1786, année de hannetons, nous avons jusqu'en 1894, 108 ans, soit 36 périodes de 3 ans.

1849, qui a eu de même une grande sortie de l'insecte, est à 15 périodes de 3 ans de l'année actuelle.

Depuis 1849, de nombreuses observations confirment la régularité de la périodicité.

La seule date divergente est celle de 1749, date de l'ordonnance bernoise que vous citez dans le dernier numéro du *Conteur*. La date probable de l'apparition des hannetons doit être 1750, qui représente 48 périodes de 3 ans avant 1894: nous devrions admettre qu'une grande abondance de vers blancs aura provoqué, un an plus tôt, la sollicitude de LL. EE.

Permettez-moi de demander à ceux de vos lecteurs qui posséderaient des notes sur les années de hannetons, dans les siècles passés et dans le commencement du XIX^e siècle, de vouloir bien me les communiquer, afin que je puisse étudier cette question en me basant sur des documents plus nombreux et plus précis.

Agréez, monsieur le rédacteur, l'assurance de mes sentiments les plus distingués.

Morges, 22 avril 1894.

F.-A. FOREL.

Une belle chevelure. — Une des dames d'honneur de l'impératrice d'Autriche, qui a tracé le portrait intime de la souveraine, traduit en français par M. P. Bertrand, dit à propos de la chevelure d'Elisabeth:

« ...Le seul trait de vanité que j'ai remarqué chez l'impératrice est l'orgueil de sa magnifique chevelure qui, dénouée, tombe jusqu'à ses genoux. Elle avait l'habitude de la faire broser tous les jours pendant que M^{lle} F... lui lisait des romans anglais, français ou hongrois, et elle tenait follement à ce qu'on ne lui arrachât pas un seul cheveu. Cela était, sans doute, impossible. Aussi son infortunée femme de chambre, alerte et jeune, cachait-elle soigneusement dans la poche de son tablier ces soyeux et précieux fils blonds.

Un jour, l'impératrice, jetant un regard dans la glace, aperçut ce manège. Se dressant d'un bond, elle s'écria:

— Je vous y prends, enfin! Voilà comment vous abîmez ma chevelure!

Avec une présence d'esprit qui aurait fait honneur à un diplomate, la femme de chambre répliqua sans hésiter:

— Je supplie Votre Majesté de me pardonner. Cela ne m'était jamais arrivé. Je désirais seulement avoir une