

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 60 (1922)
Heft: 30

Artikel: Une mise au point
Autor: Bridel, G.-A.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-217366>

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

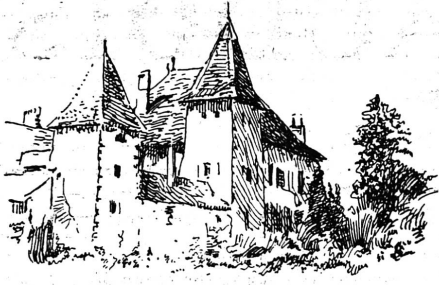
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

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: 23.11.2024

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



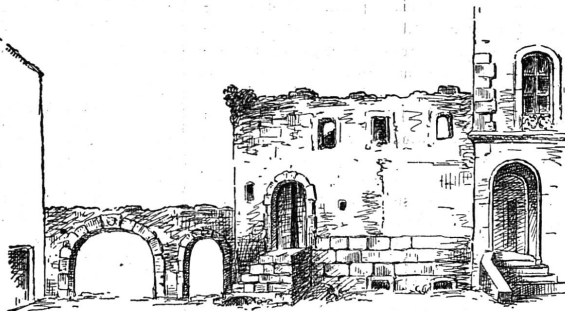
UNE MISE AU POINT

PERMETTES-MOI de signaler une erreur dans l'article relatif à la conspiration d'Isbrand Daux, inséré dans votre numéro du 15 juillet.

Il s'agit de ses immeubles à Lausanne. L'auteur de l'article indique que les deux maisons du bourgeois conspirateur contre Berne étaient situées « l'une au faubourg de St-Laurent, l'autre dans la rue de la Madeleine ». C'était bien ce que l'on croyait il y a une quinzaine d'années encore et ce que l'on a maintes fois répété et imprimé, mais c'est inexact, ou plutôt, ce n'est juste qu'en partie. On sait en effet aujourd'hui, exactement, depuis que nos historiens ont examiné avec soin le dossier de l'affaire de 1588, conservé aux Archives, quelles étaient les diverses propriétés des complètes de la conspiration. Aucun d'entr'eux ne possédait de maison à la rue de la Madeleine. Isbrand Daux possédait à Lausanne deux maisons : l'une, la moins importante, était en effet au faubourg de l'Ale de St-Laurent, sur l'emplacement de la cour attenant aujourd'hui au n° 18, là où s'élève depuis peu une échoppe de marchand de primeurs. Mais l'autre maison, la principale, vraisemblablement la demeure d'Isbrand Daux, était à l'entrée de ce même faubourg de l'Ale 5, l'angle de Nord en sortant de ville, près du poste de police, là où, de nos jours, les maisons n° 48, 49 et 50 forment un angle rentrant nettement accusé. Cette maison Daux se trouvait ainsi très proche de la Porte de ville de St-Laurent, dont les hommes armés, cachés chez le bourgeois se s'emparèrent sans peine et très promptement.

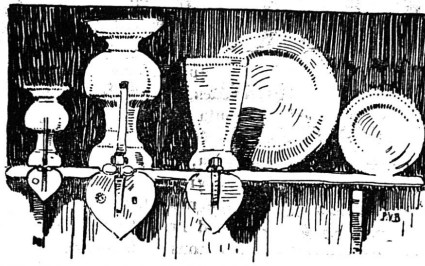
Quant à l'interruption de bâtiments du côté ouest de la rue de la Madeleine, il est fort ancien

Maison de la Madeleine
dont il est question
dans cet article.



aussi et il se pourrait bien qu'il ait aussi pour origine quelque démolition judiciaire, la tradition, en tout cas, le prétend depuis longtemps, mais jusqu'ici on n'a pu préciser de quoi il s'agit. On a voulu parfois rattacher cela à l'entreprise du major Davel, mais cela est tout à fait faux. En 1722 d'ailleurs la place en question était déjà vide. Nous possédons des dessins du début du dix-neuvième siècle qui nous montrent l'état des lieux il y a un siècle. La cour était alors bordée du côté rue par les restes de deux portes cintrées, sur la clé de voûte de la plus grande, vraie porte cochère, on distinguait les vestiges d'un blason ; l'immeuble de droite, n° 9 actuel, qui avait fait partie de l'ensemble de bâtiments démolis, était en 1820 une mesure délabrée et qu'on disait un ancien grenier. Il reste donc encore là une inconnue, un mystère qu'un de nos chercheurs finira bien par éclaircir, espérons-le.

G.-A. Bridel.



A TABLE

Le dos au feu, le ventre à table,
Devant un festin délectable
Et une posture, vraiment,
Qui ne manque pas d'agrément,

AINSI chantait, il y a environ cinquante ans, le principal personnage d'une opérlette depuis longtemps oubliée. Ce personnage était un homme judicieux, mais j'imagine qu'il ne se doutait guère de l'importance que le « festin délectable » a eu, bien souvent dans la vie des nations. Karl Vogt écrivait jadis :

« La guerre est souvent et, avant tout, une question d'estomac, et la fameuse *poussée* des peuples du Nord vers l'Ouest et vers le Sud n'est, pour la plupart, motivée que par le besoin de manger. Et si, depuis la malheureuse tentative de Napoléon, on recule devant une guerre avec la Russie, c'est uniquement parce que, dans ce pays, il n'y a rien à mettre sous la dent. »

Peut-être l'affirmation est-elle un peu trop catégorique mais, alors même, cette idée contient un grand fond de vérité.

* * *

D'abord nomade, l'homme vécut de la chasse, mais il n'était pas pour cela, comme on l'a cru longtemps, exclusivement carnivore. Au contraire, on constate que souvent il ne se nourrit que de fruits, d'herbes, de racines, d'œufs et de nids d'oiseaux. A cette époque très lointaine, nos ancêtres n'étaient point gourmands. Ils mangeaient pour vivre et ne vivaient pas pour manger. Parfois, jamais plusieurs jours, faute d'avoir un morceau de quoi que ce soit à dévorer ; parfois aussi « gloutonnant » à l'occasion, jusqu'à ne plus pouvoir bouger.

Cependant, l'homme nomade finit par se fixer en certains lieux où il commença à cultiver la terre, à élever des bestiaux, à pêcher. C'est de ce moment que datent aussi une certaine mesure et une certaine régularité dans les repas. Ces gens-là consomment beaucoup de laitage, non seulement de vache, mais encore de chèvre, de brebis, d'ânesse, de truie, de renne, voire même de chienne. Les lectrices du *Conteur Vaudois*, assurément, font ici une moue accentuée ; mais, il leur serait bien difficile de me dire en quoi le lait de chienne est plus... disons le mot : dégoutant que le lait de vache ou de chèvre. Affaire de mode et d'habitude, voilà tout.

Les anthropologistes, pas plus que les archéologues, ne nous disent si ces bons aïeux confectionnaient des croûtes au fromage, des fondues et des râclettes, détail qui intéresserait certainement nombre d'amateurs. Quoi qu'il en fut, avec l'agriculture naquit l'art culinaire. Oh ! un art des plus simples et dont la *cuisinière bourgeoise* ne vou-

draît pas pour sa chatte ou son chien, mais qui n'en fut pas moins l'origine de toutes nos friandises. Cet art se développa en même temps que l'art du potier, qui s'ingénia dès lors à fabriquer des ustensiles capables de résister au feu.

La viande n'était considérée comme un aliment ordinaire que par les peuples chasseurs. Les peuples porteurs ne tuaient, pour les manger, que les bêtes de leurs troupeaux. Aujourd'hui encore, les Zoulous, par exemple, n'abattent de bœufs pour leur usage que dans des circonstances particulièrement solennelles. Cependant, peu à peu, nos ancêtres devinrent plus carnivores et ils se mirent à élever du « bétail de boucherie ».

Lisez Homère. Les héros de l'*Odyssée* mangent et boivent continuellement. Ils s'occupent d'agriculture et de jardinage (le vieux Laërte soigne de son mieux son verger). Mais les troupeaux contiennent la principale de leurs richesses et la viande fait partie de tous les repas. Ils engraisent leurs animaux, mais sans leur faire subir, dans ce but, l'opération chirurgicale en usage chez nous. Ils ont délaissé le gibier et ne s'en nourrissent qu'au pis-aller. Il en est de même du poisson qui, servi sur une table, dénote la *misère*, le dénuement, la faim.

Mais la mode, jadis comme aujourd'hui, se charge de changer les préférences et d'abolir les animadversions. A l'époque florissante de l'histoire grecque, on raffole du poisson. De carnivore, ces bons Hellènes sont devenus piscivores, en moins de trois siècles, et ils poussent cette passion aux plus extrêmes raffinements. Cette fois, la *cuisinière bourgeoise* daignerait humer le parfum des sauces et l'arôme des courts-bouillons. Plus tard, les Romains renchéiront sur ce goût et payeront des prix insensés certaines sortes de poisson : les nœuds, par exemple, que certains césars entretenaient en des viviers et nourrissaient de chair humaine.

Dans Homère, il n'est question ni de volaille, ni d'assaisonnement. Le poète ne mentionne que le sel. L'oignon même était inconnu. Aujourd'hui, les Grecs ne vivent que de mouton, de riz au poivre rouge, de poulet, de poisson sec, le tout également assaisonné d'oignon et d'ail. Ainsi, en gastronomie comme en toilette ou en mobilier, la mode suit une évolution, mais très lente.

La découverte de la pomme de terre et sa vulgarisation, pour ainsi dire universelle, ont apporté à la table un appoint précieux ; mais cet appoint n'a pas empêché l'humanité de devenir de plus en plus carnivore. Chez les peuples, même purement agricoles, la viande occupe, actuellement, le premier rang dans la nutrition. Chez quelques nations sauvages, ce goût est vraiment passionnel. C'est la faim inassouvie de viande qui pousse au cannibalisme. Celui-ci tend à disparaître, mais, pendant une très longue période, il y eut partout des canibales sur la terre.

L'ethnographie trouve la preuve de cette assertion dans certaines coutumes symboliques et dans certaines expressions. Il serait intéressant aussi, de savoir pourquoi tel peuple préfère telle viande à telle autre. Les Chinois mangent de préférence du chien gras ; les Esquimeaux aiment le chien de mer et le Lapon ne mangerait à aucun prix du lièvre, que nous prisons beaucoup ; les Vaudois se régalaient de saucissons et de jambon de porc, tandis que les Sémites ne peuvent pas les sentir. En ce qui concerne ces derniers, l'interdiction de la loi judaïque ne pouvait ne s'appuyer sur des raisons d'hygiène, car la trichinose n'était point connue en ce temps-là. Quant aux maladies cutanées, dont on rend ce brave cochon responsable, rien n'a été prouvé.

Je parlais plus haut d'assaisonnement. Les épices, y compris le poivre, n'ont droit de cité dans la cuisine de l'Occident que depuis la fin du moyen-âge, lorsque les relations commerciales avec les Indes commencèrent à prendre une extension considérable. Pendant des siècles, le miel fut la seule substance qu'on employât pour sucrer les plats.

De nos jours, enfin, l'art culinaire tend à s'uniformiser. Brillat-Savarin, l'illustre et truculent gastronome, l'auteur exquis de la *Physiologie* du goût, partageait l'Europe en deux zones principales : la zone du beurre au Nord, la zone de l'hui-