

# Lausanne, 14 octobre 1882

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande**

Band (Jahr): **20 (1882)**

Heft 41

PDF erstellt am: **13.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-187164>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*  
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, [www.library.ethz.ch](http://www.library.ethz.ch)

<http://www.e-periodica.ch>

# CONTEUR VAUDOIS

## JOURNAL DE LA SUISSE ROMANDE

Paraissant tous les samedis.

**PRIX DE L'ABONNEMENT :**  
 un an . . . . 4 fr. 50  
 SUISSE six mois. . . 2 fr. 50  
 ÉTRANGER : 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.

**PRIX DES ANNONCES :**  
 La ligne ou son espace, 15 c.  
 —  
 Pour l'étranger, 20 cent.

Lausanne, 14 octobre 1882.

Un de nos abonnés nous écrit :

L'article que vous avez publié dernièrement au sujet des vivisections, me paraît tout à fait logique. Les nombreuses relations que j'entretiens avec des personnes que cette science intéresse tout particulièrement, m'ont prouvé maintes fois qu'il faut rabattre les neuf dixièmes des cruautés dont on nous parle. Si quelques malheureuses exceptions existent encore, elles ne tarderont pas à disparaître, vu les avantages incontestables qu'offre l'état anesthésique du sujet pour la réussite des opérations relatives aux recherches physiologiques. Je me permettrai cependant d'ajouter à vos réflexions un fait que vous paraissez avoir oublié. Vous avez parlé des pauvres écrevisses jetées toutes vivantes dans la marmite : et l'engraissement des oies en vue des pâtés dont tant de gens se régalaient ? Pense-t-on peut être qu'on obtienne le foie gras en flattant l'innocente bête d'une main caressante ?... Hélas ! quand nos amateurs de bonne chère — sans en excepter les plus ardents champions de la Société protectrice des animaux — sont en face de ce mets succulent, ils ne songent guère aux atrocités dont il est le produit.

Les huit premiers jours de l'engraissement, on nourrit l'oie exclusivement avec de l'avoine et de l'eau blanchie de farine ; on lui fait avaler de force, des pâtons de pommes de terre et de farine ; quand le jabot est plein, on la laisse digérer complètement dans un lieu obscur, de façon qu'elle puisse dormir tout à son aise. Pour l'engraissement des sujets de six mois, lequel dure un mois et demi, l'ingurgitation se fait à l'entonnoir. Quand l'oie est complètement grasse, elle peut peser 10 kilogrammes et se vend 12 fr. Sous le ventre, il y a une masse de graisse qui touche terre.

Maintenir les oies immobiles dans un étroit espace, est une condition essentielle pour l'engraissement. A Strasbourg, vers la fin de l'automne, on les met dans une boîte à compartiments et on ne leur laisse qu'un trou pour passer la tête vers une augette pleine d'eau. On maintient ainsi l'immobilité pendant le mois de novembre et on les gave deux fois par jour avec du maïs sec ; à chaque repas, on ajoute du sel et une gousse d'ail. Quand le jabot est plein, on leur donne un peu de liberté, puis on les remet en captivité. En 25 jours, la chair est chargée de graisse, le foie est blanc, ferme et volumineux. L'animal est devenu tellement gras, qu'il ne peut presque plus respirer. Il est temps de

le tuer, si l'on ne veut pas qu'il meure par cet excès de graisse, par cet état anormal et maladif.

La vieille oie s'engraisse plus facilement que la jeune, et elle devient fort tendre. Pour arriver à ces résultats, et pour satisfaire une gourmandise raffinée, on ne recule devant aucune torture ; on lui cloue les pattes, on la tient immobile et, après lui avoir même crevé les yeux, on la gave impitoyablement sans la désaltérer. C'est ainsi qu'on obtient ces pâtés de foie gras dont se délectent nos gourmets.

A ce propos, nous ajouterons quelques mots sur la célébrité des pâtés de foie gras de Strasbourg et sur leur origine historique. Le maréchal de Contades, gouverneur militaire de la province d'Alsace, de 1762 à 1788, y avait amené son cuisinier nommé Close. On faisait alors grand cas, en Alsace, du foie des oies engraisées, et celui-ci, condensé en terrines, y passait pour un mets substantiel et délicat. Close conçut l'idée de l'élever à la dignité d'un mets souverain, en l'affermissant et en l'entourant d'une douillette de veau hâchée, que recouvrait une fine cuirasse de pâte dorée et historiée. Après cela, l'artiste culinaire perfectionna le tout par les parfums excitants de la truffe du Périgord.

L'invention de Close resta un mystère dans la cuisine de M. de Contades ; c'était chez lui seulement qu'on mangeait de ce pâté. Mais, en 1788, le maréchal quitta Strasbourg, et Close, fatigué de servir les grands seigneurs, et amoureux par dessus le marché, se décida à rester à Strasbourg. Il s'était épris de la veuve d'un pâtissier français, et l'épousa. Il confectionna pour le public, et vendit dès lors les pâtés qui avaient fait les délices secrètes de la table de son ancien maître.

C'est de ce modeste laboratoire que le *pâté de foie gras* est parti pour faire le tour du monde.

### M<sup>me</sup> Victoria Woodhull.

La plus grande célébrité, parmi les excentricités féminines de l'Amérique, est certainement madame Victoria Woodhull, actuellement à Londres, où elle vient réclamer, non seulement les droits de la femme, mais s'assurer la place qu'elle se sent propre à occuper parmi les souverains. Elle demande à se faire agréer comme candidat à la Présidence des Etats-Unis, aux élections de 1884. Elle vient de faire appel à toute l'Europe dans le but d'envoyer en Amérique des délégations de femmes pour soutenir son élection. Elle dit être si généreusement appuyée par des capitalistes anglais, qu'elle offre aux déléguées leur passage avec billet aller et re-