Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 20 (1882)
Heft: 41

Artikel: Lausanne, 14 octobre 1882
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-187164

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 15.07.2025

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

Vingtième année. N° 41 Samedi 14 Octobre 1882.

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 régalent ? Pense-t-on peut être qu'on obtienne le foie gras en flattant l'innocente bête d'une main carressante ?... 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 engraissées, 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.

Mme 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-