Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 23 (1885)
Heft: 2

Artikel: Pourquoi la bière convient aux Allemands
Autor: D.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-188594

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: 05.07.2025

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

entre amis, un gâteau dans lequel on enfermait une fève, qui désignait le roi du festin ou le roi de la fève, ce qui a fait dire à un poète :

J'aimerais assez être roi,
Mais seulement roi de la fève ;
Ce gai métier, ce doux emploi
Donne au moins des moments de trève.

Le gâteau coupé en autant de parts qu'il y a de convives, on met un petit enfant sous la table, lequel est interrogé par le maître de la maison, sous le nom de *Phébé*, comme s'il représentait un oracle d'Apollon. A cet interrogatoire, l'enfant répond : *domine*[1]. Sur cela, le maître l'adjure de désigner celui de la compagnie qui doit recevoir le premier morceau de gâteau ; l'enfant nomme celui qui lui vient à la pensée, sans préférence pour personne ; puis on passe au second morceau, au troisième et ainsi de suite, jusqu'à ce que la part où se trouve la fève soit donnée. Celui qui l'a est réputé roi de la compagnie. Et chacun de boire, manger et danser. *Le roi boit !* telle est l'exclamation que l'on fait entendre en son honneur chaque fois qu'il boit.

Les anciens rois de France célébraient tous cette fête à la cour. Louis XIII choisissait son petit oracle parmi les plus pauvres enfants qu'il pouvait trouver dans la ville et se plaisait à le faire roi. Il le revêtait d'habits royaux et lui donnait ses propres officiers pour le servir. Le lendemain, l'enfant mangeait encore à la table du roi ; puis venait son maître d'hôtel qui faisait la quête en faveur du pauvre petit monarque. Le produit en était remis au père et à la mère pour qu'ils puissent faire donner quelque instruction à l'enfant.

Les gâteaux à fève n'étaient cependant pas exclusivement réservés pour le jour des rois ; on en faisait chaque fois qu'on voulait donner aux repas un peu plus de gaîté.

Le *gâteau des Rois* est un pâté à brioche qui se fait ainsi : 1/2 kilog. de levain de boulangerie, 2 kilog. de fleur de farine, 1/2 kilog. de sucre, 1/2 kilog. de beurre, 7 œufs (blancs et jaunes), ou mieux encore 10 jaunes seuls. Pétrir la veille, ajouter des fruits confits hâchés, sans être trop menus, dresser la pâte en forme de couronne, saupoudrer de sucre et décorer avec des fruits glacés. Il faut 15 minutes pour que le gâteau soit cuit à point, si le four est bien chaud.

[1] *Fabae domine*, invocation qui veut dire ici : dieu ou seigneur de la fève, viens à la bénédiction et à la distribution de ce gâteau, viens présider au sort que nous voulons en tirer pour faire un roi de notre table qui nous fasse bien crier et bien boire ; car c'est là que se termine son règne.

Pourquoi la bière convient aux Allemands.

Je me suis souvent demandé pourquoi je buvais fort bien la bière en Allemagne et dans la Suisse allemande et pourquoi je ne puis guère la digérer à Lausanne, d'où qu'elle vienne, du reste. J'attribuais cela à l'alimentation, ne sachant à quelle autre cause l'attribuer ; eh bien, je suis à peu près convaincu que j'étais dans le vrai.

J'ai reçu, et bien d'autres personnes avec moi, d'une maison de Zurich, un *Calendrier des ménages* donnant entre autres renseignements un menu pour chacun des trois cent soixante-cinq jours de l'année ; on s'aperçoit bientôt, en parcourant sommairement ces petits conseils culinaires, que la viande de porc fumé forme la base de la nourriture chez nos voisins ; une fois par semaine, au moins, on voit dans ces menus arriver la choucroute et quatre fois la saucisse, le lard ou le jambon. Je ne prétends pas médire ici de la choucroute et du petit salé, je constate un fait et rien de plus.

Platon disait qu'un nouveau genre de musique était capable de changer les mœurs d'un peuple ; combien davantage un changement dans l'alimentation. Il y a longtemps que l'on a remarqué que les viandes rôties appelaient le vin rouge ; que le poisson, les huîtres et les viandes bouillies s'accommodaient mieux du vin blanc. Les viandes fumées préfèrent la bière, paraît-il.

D.

On arrestachon manquâïe.

Vo z'ai bin z'âo z'u vu l'équipémeint d'on fretâi prêt por ariâ : on espèce dè bounet su la téta, qu'on derâi onna mâiti dè tiudron ; onna carmagnola avoué dâi petitès mandzettès dè demi pî dè long, dein quiet on recoussè lè mandzès dè tsemise, que cein fâ on gros mougnon âo coutset dâo bré ; dâi patalons dè fretâi, mâiti tsaussès et mâiti faordâi, qu'on einfatè per su lè z'autro ; dâi chôquès tot eimbozellâïès ; et la chaula à trairè que sè pliacè d'avanço su lo prussien et que sè boclliè per dévant, que n'a que 'na piauta, qu'on derâi onna quiua.

Eh bin cé équipadzo qu'est bon po allâ pè l'étrablio et qu'on ne met pas po allâ à noce, a risquâ d'amenâ on afférè dâo diablio y'a cauquiès teimps.

On rédatteu, on avocat et on grand conseiller dè pè Lozena aviont décidâ d'allâ férè on tor dè montagne pè la Doûla, qu'est dâo coté de St-Fourgo. Pè on bio dzo dè l'âoton passâ, sè mettont don ein route, et modont po la Doûla. Arrevâ âo veladzo dè Dz..., l'étâi l'hâora d'ariâ, et passont dévant tsi lo syndiquo qu'est assebin grand conseiller et qu'allâvè justameint trairè.

— Hé, bondzo ! se lâi fâ son collégue dè Lozena, va-te ?

— Va prâo bin, coumeint vo vâîdè, pisqu'on pâo allâ férè lo fretâi, repond lo syndiquo ! qu'étâi ein granta tenià d'étrablio, avoué lo seillon dézo lo bré et la chaula dza boclliâïe, et que lâi vegnâi aprés.

Lè vollie férè bâirè on verro, mâ lè z'autro étiont pressâ et sè desiront : atsi-vo !

On iadzo frou dâo veladzo, clliâo gratta-papâi que n'aviont jamé vu onna chaula appondià à ne n'homo, rizont dè cllia quiua âo syndiquo ; mâ faut-te pas que dâi dzeins que lè z'ouïont lo vont redipettâ et derè âo syndiquo que clliâo bio monsus sè fotiont dè li et recaffâvont coumeint dâi bossus. Lo syndiquo, qu'est on tot mâlin sè peinsâ : ah ! l'est dinsè ! eh bin, atteindè-vo vai !

Adon l'einvouyè on télégrafe âo gendarme dè St-Fourgo ; iô lâi marquè qu'on rédatteu dè pè Lo-