

**Zeitschrift:** Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande  
**Band:** 25 (1887)  
**Heft:** 46

**Artikel:** [Nouvelles diverses]  
**Autor:** Gratinus, Car.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-190032>

### **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:** 19.11.2024

**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.

**CAUSERIES DU CONTEUR**  
*2<sup>me</sup> et 3<sup>me</sup> séries.*

Prix 2 fr. la série ; 3 fr. les deux.

### Grâce pour le tricot.

Le tricot s'en va, mesdames... il s'en va. Le nombre des personnes qui se livrent encore à cette agréable occupation diminue d'année en année. Ne se trouvera-t-il pas une voix qui se joigne à la mienne pour protester contre l'abandon de cet ami et compagnon de notre sexe, qui ne figurera bientôt plus dans la vie domestique que comme décor de comédie de salon, partageant ainsi le sort du vertueux et regretté rouet!...

Si défunt le rouet était le type de la paisibilité d'un intérieur, le tricot doit-il aussi cesser de représenter le travail humble et persévérant, qui répand autour de lui je ne sais quelle influence de calme et de repos?... Car, s'il arrive que ce calme et ce repos soient compromis par quelque chose qui ressemble à un orage domestique, avouez, mes sœurs, que nous avons trouvé dans l'accélération du jeu des aiguilles une soupape de sûreté, qui nous a aidé à refouler l'expression trop énergique d'un sentiment trop vif. — Cela dit, je sais que de merveilleuses machines font en quelques instants l'ouvrage qui nous prend des heures, des quarts d'heure et des soirées ; mais ce que je sais aussi, c'est que la rapidité du travail a lieu aux dépens de sa solidité et de sa durée.

Laissons donc à nos tantes et à nos grand'mères, à celles qui sont parvenues à l'âge où l'on a du temps pour tricoter, le plaisir de nous fournir des bas. Leur modeste occupation aura, à mon sens, plus de mérite que celles de ces demoiselles qui s'évertuent à grands frais à produire des ouvrages dits d'agrément, qu'on serait tenté, parfois, d'appeler... d'inutilité.

Enfin, qu'on me permette de terminer par la citation de ces quelques lignes, empruntées à un ouvrage humoristique de J. Girardin :

« L'art de tricoter (ôtez votre chapeau) est la plus noble conquête qu'ait jamais faite l'ingéniosité féminine sur l'immense domaine du pire ennemi de la pauvre humanité : je veux dire l'ennui. Un philosophe a dit que tous les maux de l'humanité lui viennent de ne pas savoir se tenir dans une chambre. Or, pourquoi l'humanité ne sait-elle pas se tenir dans une chambre ? C'est parce qu'elle s'ennuie. Donnez-lui de la laine, des aiguilles à tricoter, avec la manière de s'en servir, elle cessera de s'ennuyer, par conséquent de mal penser, mal dire et mal faire. — Oui, madame, oui, mademoi-

» selle, le tricot est le plus moral et le plus sociable  
 » de tous les arts. Quand vous êtes seule, il vous  
 » tient fidèle et honnête compagnie ; quand vous  
 » êtes avec des sots, il vous donne la force de sup-  
 » porter leurs sottises. Quand vous lisez un bon  
 » livre, qui demande réflexion, le tricot vous induit  
 » à réfléchir. Quand votre mari ou votre papa lit  
 » son journal à côté de vous et n'interrompt sa lec-  
 » ture que pour vous faire part de ses idées parti-  
 » culières sur la politique, la guerre, les livres, les  
 » tableaux, les statues et les mouvements de la  
 » Bourse, le tricot comble les vides énormes de la  
 » conversation ; il vous occupe assez pour vous em-  
 » pêcher de vous croire négligée, de prendre des  
 » airs de victime et de pousser des soupirs d'impa-  
 » tience et de mauvaise humeur ; en même temps,  
 » il vous laisse l'esprit assez dégagé pour qu'il  
 » vous soit possible de donner la réplique, quand  
 » il y a lieu. Ah ! le bienheureux tricot ! il adoucit  
 » les mœurs, assouplit les caractères ! »

Mesdames, grâce pour le tricot !!

Sophie TROTTENVILLE.

Lausanne, le 10 novembre 1887.

Monsieur le rédacteur,

Je voudrais pouvoir surmonter ma timidité et surtout emprunter un peu de votre verve, parfois légèrement taquine et railleuse, pour donner un conseil d'ami à vos aimables lectrices.

Je suis sûr qu'elles sont douées de tous les talents ; la musique et la peinture n'ont point de secrets pour elles ; elles peuvent disserter philosophie avec M. Ch. Secretan, littérature avec M. Rod, sciences avec MM. Dufour ou Schnetzler, elles connaissent à fond les Pères de l'Eglise, les fables de La Fontaine et de Ninive, mais... (Pourquoi un mais ?) Eh bien oui, mais la cuisine ?

J'entends déjà gronder les protestations... « Vous n'y pensez pas ! Ces natures poétiques, ces doigts fins et délicats, vous voulez les souiller au contact de la poêle et de la casserole. Il faut que vous soyez terriblement prosaïque et matérialiste. »

Voilà que ma timidité me reprend, et pourtant, il faut que j'aillie jusqu'au bout.

J'ai assisté ces jours à une ou deux leçons de M. Maillard, professeur de cuisine ; j'ai pu apprécier son esprit pratique, son expérience et l'intérêt de ses leçons. Chaque jour, il fait avec ses élèves un dîner différent, et c'est tantôt un repas frais,

tantôt l'accommodation variée des restes. Et tandis que nos futures mères de famille apprennent avec une fiévreuse émulation les arts d'agrément, pas une ne songe qu'elle aura un ménage à diriger, une cuisine à surveiller, un mari qui pourra apprécier ses talents sur le piano, mais qui, à coup sûr, appréciera beaucoup aussi une bonne cuisine, variée et conduite avec ordre et économie.

M. Maillard n'a que 8 élèves, et tandis qu'à la Chaux-de-Fonds on se disputait les cartes d'admission à ses cours, à Lausanne, ils sont presque inconnus et complètement délaissés. Serait-ce que nous avons moins besoin que nos confédérés de Neuchâtel de femmes simples, pratiques, pouvant au besoin mettre la main à la pâte et toujours habiles à diriger et à conseiller leur cuisinière ?

Veuillez agréer, Monsieur, l'assurance de mes sentiments distingués.

Car. GRATINUS, stud. phil.

### Escargots.

Le moment approche où les amateurs d'escargots vont se régaler de ce mets favori ; aussi pensons-nous les intéresser par quelques particularités sur ces animaux.

L'escargot *sue* sa maison comme l'écrevisse *sue* son bouclier, et il tient tellement à sa demeure que l'habitant et le logis ne font qu'un. On ne saurait pousser plus loin l'amour de la propriété.

« J'ai coupé la tête à des escargots, écrivait Voltaire à M. d'Argenson, et leur tête est revenue au bout de quinze jours ! »

Dans une lettre à M<sup>me</sup> du Deffant, il dit encore : « J'ai peine à en croire mes yeux ; je viens de voir des escargots, à qui j'avais tranché le cou, manger au bout de trois semaines ! »

L'auteur de *Candide* avait raison de s'étonner. C'est avec une désinvolture vraiment surprenante que ce mollusque reproduit les parties mutilées de son corps. Il « pousse » une tête comme un arbre pousse une branche. Mais voici qu'une odeur réjouissante envahit la maison et j'entends Suzanne qui met le couvert. Je vais, ne vous déplaît, déjeuner d'un plat d'escargots « à la parisienne. »

La première condition, pour qu'ils soient bons, est de les laisser jeûner au moins pendant un mois, en les enfermant dans un vase quelconque, placé dans un lieu frais mais pas trop humide. Au bout de ce temps, on les met dans un chaudron rempli d'eau bouillante, à laquelle quelques personnes ajoutent un peu de cendre, et on les fait cuire pendant vingt minutes. Cela fait, on les retire de leur coquille ; on leur enlève un petit intestin ; on les lave à plusieurs eaux ; on les remet dans une nouvelle eau fraîche et salée ; on leur fait jeter quelques bouillons ; on les retire et on les fait égoutter. Puis, on nettoie parfaitement les coquilles, — qui peuvent servir cinq ou six fois, — et l'on prépare une farce composée de sel, poivre, champignons, persil, échalottes, ail, le tout haché très fin et mélangé d'un peu de mie de pain et d'une quantité suffisante de beurre. On met alors un peu de cette farce dans chaque coquille et un escargot qu'on recouvre avec

de la farce. On les range dans un plat qui peut aller au feu et dans lequel on aura mis un demi-verre de vin blanc, puis on le met au four pendant un quart-d'heure et on sert.

Il se consomme aujourd'hui une quantité considérable d'escargots. On en mange énormément pendant le Carême, à Vienne, en Autriche, où on les reçoit surtout du canton d'Appenzell.

« Huitre de Champagne » et « moule de Bourgogne », tels sont les glorieux sobriquets que la reconnaissance populaire a donné à l'escargot. A Naples, l'escargot « à la sicilienne » fait une concurrence honorable au macaroni ; en Suisse, on l'engraisse avec art dans des escargotières ; à Carcassonne, on le cultive en grand pour l'expédition jusqu'à Paris.

Vers la fin de l'été, on réunit les escargots dans de petits parcs humides et frais, bien ombragés, parfumés de thym, de menthe, de cerfeuil, de toutes sortes de plantes aromatiques. Une bordure de sciure de bois et d'épines sèches clôt le parc, s'oppose aux évasions, maintient les fuyards en place. Dans le parc, de la mousse et des feuilles où l'escargot va s'engourdir béatement quand vient l'hiver, après avoir muré l'entrée de sa coquille avec la matière calcaire que sécrète son corps. C'est lorsqu'il se croit en sûreté, ayant fermé sa porte, qu'on le capture, qu'on l'emballa, qu'on l'expédie. Il se réveillera à Londres ou à Paris, pour entrer dans le four. En se faisant son propre prisonnier, il se voue lui-même à la matelote et à la Tartarin.

Très friands d'escargots, surtout des incomparables escargots d'Illyrie, les Romains cultivaient ce savoureux mollusque plus de deux mille ans avant nous. Dans de grands parcs entourés d'eau de tous côtés et arrosés sans cesse, des milliards d'escargots prospéraient, grossissaient, engraisaient pour le délice des patriciens et des Césars, qui les savouraient sur des grils d'argent ou d'or.

### La découverte de l'Amérique.

Dans une école de jeunes Anglaises, on avait donné ce sujet de composition française : « Comment Christophe Colomb découvrit l'Amérique, » et voici le travail de l'une de ces *misses* :

« Colomb était un homme qui savait faire tenir des œufs sur la table. Un jour, le roi d'Espagne lui dit :

— Saurais-tu découvrir l'Amérique ?

— Oui, dit Colomb, si tu me donnes un vaisseau.

Il eut son vaisseau et fit voile du côté où il pensait que se trouvait l'Amérique. Les matelots commençaient à se plaindre, déclarant qu'ils ne croyaient pas qu'il y eût un tel endroit que l'Amérique. Mais après de longs jours, le pilote vint lui dire :

— Colomb, je vois la terre !

— C'est l'Amérique !... s'écria Colomb.

En approchant davantage, il voit le pays couvert d'hommes noirs. Colomb leur crie :

— Est-ce ici l'Amérique ?

— Oui, répondent-ils.

Alors, lui :