Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 28 (1890)
Heft: 33

Artikel: Histoire du repas
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-191825

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

Vingt-huitième année. N° 33 Samedi 16 août 1890.

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
2me *et* 3me *séries.*
Prix 2 fr. la série ; 3 fr. les deux.

Réhabilitation des condamnés

POUR CERTAINS DÉLITS

Une question fort intéressante au point de vue social sera prochainement discutée par les Chambres françaises. Il s'agit de rechercher les moyens les plus propres à faciliter aux condamnés le retour au droit chemin, sans porter atteinte à la bonne administration de la justice pénale.

Un homme qui a commis une première faute et subi une condamnation plus ou moins grave, peut avoir la ferme intention de la réparer moralement par la régularité et la pureté de sa vie. Mais comme on ne peut lire dans son âme, il est presque toujours mis en suspiscion, et il arrive souvent qu'on lui refuse le travail grâce auquel il pourrait se racheter.

Placé de la sorte dans l'impossibilité de subvenir à ses besoins, il peut se trouver rejeté fatalement vers le mal. L'intérêt social prescrit donc d'épargner, s'il se peut, à un coupable repentant, cette redoutable aggravation de peine.

Un député, M. Béranger, propose que l'effet d'une condamnation pour certains délits puisse être suspendu pendant cinq ans. Si, dans cette période, le condamné subissait une nouvelle condamnation, il purgerait les deux peines. Si, au contraire, il s'était bien conduit, à l'expiration de la cinquième année, sa condamnation serait annulée.

Quand le méfait aurait été accompli par suite d'un entraînement irréfléchi, le condamné pourrait, par sa bonne conduite, échapper à l'influence si funeste du monde des prisons et s'amender en liberté, sous l'inspiration de sa conscience.

On ne saurait nier qu'il y aurait là une intéressante expérience à tenter en matière de délits relativement légers.

Un gros obstacle se présente néanmoins, la question du casier judiciaire. Ce casier doit exister, car il importe à la justice d'être renseignée sur les antécédents de chacun. Il est en outre exigé, en matière de recrutement, et la plupart des patrons ont l'habitude d'exiger aussi de tout postulant inconnu des renseignements établissant, ou la netteté de son passé, ou des condamnations plus ou moins graves.

Le problème à résoudre en présence de ce grand devoir de miséricorde est donc celui de savoir si l'on pourrait donner à la fois un caractère suspensif à la première condamnation et à la première inscription au casier. Telle est la tâche délicate de la commission spéciale chargée de l'examen de cette question d'un haut intérêt public.

L'irrédentisme.

Dans le courant de la semaine, tous les journaux ont publié cette dépêche :

« Les manifestations irrédentistes ont » recommencé à Rome. La police a dû » faire feu à plusieurs reprises. Il y a » de nombreux blessés ; 80 arrestations » ont été effectuées, etc. »

Nous avons pu nous convaincre, par diverses conversations à ce sujet, que le mot *irrédentisme*, que la presse nous remet si fréquemment sous les yeux, n'est pas exactement compris par tout le monde, et nous avons pensé que quelques détails historiques à ce sujet pourraient avoir quelque intérêt.

L'*irrédentisme* est la doctrine d'un parti politique italien qui, non content de la formation de l'unité de ce royaume, revendique les pays étrangers qui, par la langue, les mœurs ou les traditions historiques, se rattachent à la péninsule. Ces pays constituent, aux yeux des patriotes, ou pour mieux dire des chauvins, l'*Italia irredenta*, c'est-à-dire non encore rachetée de la domination étrangère, et les partisans de ces revendications s'appellent *irrédentistes.*

Au point de vue politique, la région italienne se divise en six parties, dont deux appartiennent à des gouvernements italiens, savoir : le *royaume d'Italie* et la *République de Saint-Marin ;* et les quatre autres à des gouvernements étrangers ; ce sont :

1° La partie de l'Italie sous la domination de la France : le *comté de Nice*, la *principauté de Monaco* et la *Corse.*

2° La partie de l'Italie au pouvoir de la Suisse, et qui comprend le *canton du Tessin* et une partie du *canton des Grisons.*

3° La partie de l'Italie sous la domination anglaise, *Malte.*

4° La partie de l'Italie sous la domination de l'Autriche, qui comprend : *Goritz, Trieste, l'Istrie* et *Fiume* (port franc sur la mer Adriatique).

Les milliers de sujets de langue italienne que possède l'Autriche, ne supportent pas patiemment la domination de François-Joseph. Ils tendent des mains suppliantes vers leurs frères affranchis, ils regardent au-delà des frontières. Mais le gouvernement autrichien, malgré les liens diplomatiques qui l'unissent au cabinet de Rome, se montre peu tolérant à l'égard de l'agitation irrédentiste.

Dans les prochaines élections, qui auront lieu au printemps de 1891, les irrédentistes seront les plus redoutables adversaires de M. Crispi. Chaque incident nouveau, chaque vexation infligée à un Italien d'Autriche par la police autrichienne, contribue à réveiller les passions nationales.

Histoire du repas.

Dès l'antiquité la plus reculée, le repas a joué un rôle prépondérant dans la société humaine, tant il est vrai, comme le remarque Montaigne, dans son vieux et naïf langage, « que la science de la gueule » est la plus ancienne de toutes et la plus universellement comprise.

Tant que les hommes restèrent à l'état sauvage, ils n'eurent d'autre souci que de satisfaire leurs appétits physiques les plus puissants, vivant du produit de leur chasse ou de leur pêche, et ne dédaignant pas, quand ces ressources venaient à leur manquer, de recourir à l'anthropophagie. Mais, dès qu'ils sentirent la nécessité de se rapprocher les uns des autres, de se grouper ensemble, leur alimentation se ressentit de ce commencement de civilisation.

Les mets sont encore grossiers, mais plus variés. Homère et la Bible nous donnent les menus de ces repas, où l'homme ne cherchait encore qu'à assouvir sa faim. Des quartiers de viande rôtis sur des charbons ardents, assaisonnés de gros sel, quand on en avait, et servis aux convives par membres

entiers, tels étaient, avec les légumes et les poissons cuits à l'eau, les seuls mets connus.

Dans ces repas primitifs, comme de nos jours dans les tribus sauvages, point d'étiquette, point de santés, de toasts; boire et manger à satiété, il n'y avait pas d'autre but. Le plus souvent, les convives se servaient eux-mêmes dans l'immense plat, et, en l'absence de couteaux et de fourchettes, ils dépeçaient de leurs doigts leur part de viande, étanchant leur soif au moyen de la coupe commune qui circulait autour de la table.

Bien postérieurement à Homère, le brouet des Lacédémoniens, composé de viande de porc coupée en petits morceaux dans de la saumure et du vinaigre, ne s'éloigne pas de la simplicité primitive. Mais bientôt les Grecs mirent dans leurs repas une certaine recherche. Ils mangeaient à des heures déterminées et chaque repas avait un nom différent : *acratisma*, repas du matin, déjeuner; *ariston*, repas de la méridienne, dîner; *deipnon*, repas du soir, souper. Le premier se composait en général de pain et de vin, simplement; le second n'était aussi qu'une collation légère, du pain et des fruits; le troisième, le plus sérieux, se faisait au coucher du soleil.

Les convives étaient assis, d'abord; plus tard, ils furent couchés, mode qui s'introduisit vers le Ve siècle avant l'ère chrétienne. Des esclaves leur lavaient les pieds, dès qu'ils prenaient place, et les tables toutes servies étaient rangées devant les lits. Les viandes se mangeaient avec les doigts, les mets liquides avec une cuiller ou des croûtes de pain façonnées au couteau; on s'essuyait les doigts aux morceaux de pain, et, après chaque service, les esclaves apportaient l'eau à laver.

Après le dessert, composé ordinairement de fruits ou de confitures, venaient les vins miellés et aromatisés; c'était l'heure des conversations et des discours, des coupes vidées en l'honneur des dieux ou des convives.

Les Romains poussèrent le luxe de la table jusqu'à sa plus haute expression. Comme les Grecs, ils composaient leurs repas de trois services : le premier service n'était composé que de hors-d'œuvre et d'excitants, radis, raifort, œufs, hanchois, olives, saucisses chaudes fortement épicées; le second service était la partie solide du repas; le troisième comprenait les desserts.

Dans un repas donné par Lentulus, nous voyons figurer, au premier service, des oursins et des huitres, des asperges, des grives, des becfigues, une poularde, des ragoûts de chevreau et de sanglier et des pâtés de viande.

C'est aux Romains, à la délicatesse qu'ils cherchaient dans leurs repas, que nous devons l'acclimatation en Europe des fruits les plus savoureux, l'abricot, la pêche, le coing, la framboise, la prune, la cerise. A la décadence, ce luxe n'eut plus de bornes; on vit servir des mets composés de cinq à six cents cervelles d'autruche.

Lucullus avait plusieurs salons à manger, appelés de noms différents, qui étaient pour son maître d'hôtel l'indication du genre de repas qu'il voulait faire. Cicéron et Pompée étant venus le voir, il dit simplement qu'on souperait dans le salon d'Apollon. Ce souper coûta vingt-cinq mille francs. Néron tenait table depuis midi à la nuit, avec des prodigalités monstrueuses.

Les invasions qui ruinèrent la puissance romaine mirent fin à ces orgies; elles firent place à des peuples qui ne connaissaient guère la bonne chère. Les repas des Celtes étaient d'une simplicité extrême. Le monde retournait d'un coup aux mœurs primitives décrites par Homère. Les Celtes et les Gaulois prenaient leurs repas assis par terre sur du foin, ayant devant eux des tables de bois très basses. Les Belges mangeaient couchés sur des espèces de lits. Mais ces habitudes ne durèrent pas longtemps; aux lits, on substitua des sièges et des escabeaux recouverts de tapis, qui furent ensuite remplacés par des bancs, surtout lorsqu'on donnait un festin de cérémonie. C'est de là qu'est venu le mot *banquet*.

Les capitulaires nous parlent des repas de Charlemagne. Il dînait à midi. Le menu royal de son temps n'était ni des plus variés, ni des plus délicats. La grosse viande et la venaison rôtie en faisaient le fond.

Du Xme au XIVme siècle, les repas gardèrent leur simplicité primitive; le luxe pourtant pénétrait peu à peu. La salle à manger était toujours la plus vaste du château. Les murs étaient recouverts de tapisseries, le parquet jonché de foin, de nattes tressées de paille ou de fleurs.

Sur la table, on étendait une nappe richement ouvrée, ordinairement pliée en double; elle se nommait doublier. Les assistants s'y essuyaient. Chaque convive avait une assiette de terre, d'argent ou de faïence. Au temps de la chevalerie, pourtant, la galanterie avait imaginé de placer les convives par couples et de ne donner qu'une seule assiette pour chaque couple.

Il est à présumer que c'est au clergé que l'art culinaire doit la plupart de ses progrès dans ces temps reculés, car les moines charmaient volontiers les ennuis du cloître par les douceurs de la table.

Nous arrêtons là ces détails, la gastronomie moderne étant suffisamment connue de nos lecteurs.

Les jeux d'enfants.

Oh! les délicieux instants qu'il m'est arrivé de passer, assis sous les frais ombrages de Montbenon ou de toute autre promenade publique, à regarder jouer les enfants! Que de franche gaîté, que d'entrain chez tous ces moutards blonds et roses, qui dépensent en sauts, en gambades, en chansons, en éclats de rire, la jeunesse dont ils sont si riches et si prodigues!

N'a-t-il pas été dit, avec beaucoup de raison, que l'instinct et la vocation de l'homme se révèlent dans les jeux de l'enfant? En effet, voyez ce bambin crânement coiffé d'un chapeau fait avec un journal, les épaules garnies d'épaulettes simulant la graine d'épinards, sabre de bois au côté, fusil en bandouilière. Il tape à coups redoublés sur un tambour ou souffle dans une trompette. Eh bien, si cet enfant n'est pas contrarié dans le choix de sa carrière, il y a cent à parier contre un qu'il sera militaire.

Dans les jeux, il en est un qui dirige, commande, et ne se résigne jamais à accepter les rôles secondaires. Il possède, à son insu, l'esprit d'intrigue et le sentiment d'ambition. Dans quelque situation que le placent les circonstances de la vie, soyez sûr qu'il prendra place au premier rang.

Et voyez ce petit homme qui a prêté une bille à son camarade et s'en fait rendre deux : c'est un commerçant ou un banquier en herbe.

Un autre, dans la discussion, n'a jamais tort, il ergote sur tout, trouve toujours dans son esprit inventif et chicanier des raisons bonnes ou mauvaises, pour soutenir et finalement faire triompher sa cause; il sera d'abord avocat, puis député, diplomate; à quoi n'arrivera-t-il pas?...

* * *

Chez la petite fille, il n'y a qu'un instinct, celui de l'amour; qu'une vocation, celle du mariage; aussi débute-t-elle dans les jeux par celui de la poupée.

« La poupée, a dit Charles Nodier, est évidemment contemporaine du premier berceau où a vagi une petite fille. La poupée ne se comprend pas sans la petite fille, mais la petite fille ne se comprend pas sans la poupée!

» C'est un instinct naturel chez la femme de prévoir, dès l'âge le plus tendre, l'âge où elle sera mère; elle devine l'enfant et elle invente la poupée.

» La poupée est le symbole d'une cause finale.

» Aussi le premier instinct de la petite fille est celui de l'amour maternel. Et dans cette comédie à deux personnages, jouée par elle et sa poupée, dans laquelle elle est à la fois auteur et acteur, elle prête à sa poupée tous les défauts qui lui sont personnels.