Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 32 (1894)
Heft: 10

Artikel: Les plaisirs de la bouche
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-194169

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: 12.07.2025

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

que trésor à garder dans ces asiles de la misère, et leur couloir sombre mène à un escalier obscur comme un puits de mine. Dans ces escaliers, qui servent de waterclosets aux locataires et aux passants, les eaux grasses tombent en cascades le long des marches.

» Parfois le « tout à l'égout » a été organisé au moyen d'un conduit de descente extérieur. Mais ces tuyaux engorgés se rompent volontiers à mi-hauteur, et leur contenu malodorant s'épand en nappe le long des murailles, sans que personne en soit incommodé.

» Ce que peuvent être ces chambres suintant l'humidité, exhalant des vapeurs nitreuses et ammoniacales, presque sans meubles, où toute une famille s'entasse la nuit sur de misérables paillasses de varech, on le devine.

» L'étage supérieur et la terrasse, où sont construites de vraies huttes de sauvages, en planches, couvertes de plantes grimpantes, sont seuls habitables. Il semble que le soleil y atténue la misère. Mais c'est dans les *bassi* de ces maisons, dont le rez-de-chaussée est souvent en contre-bas, dans les *locande*, où l'on couche pour deux sous la nuit, qu'on se rend compte de tout ce que peut supporter l'homme sans périr. Aucun animal n'aurait une égale force de résistance. »

Les plaisirs de la bouche.

M. Victorien Maubry, dans un compte-rendu de l'Exposition culinaire, qui vient de s'ouvrir à Paris, fait une curieuse comparaison entre l'alimentation actuelle et celle du bon vieux temps :

On sait que les assiettes et les fourchettes furent longtemps inconnues en France. Les assiettes, en effet, étaient encore chose rare au quinzième siècle; quant aux fourchettes, elles s'introduisirent chez nous vers 1600, et leur emploi ne se généralisa guère avant le dix-huitième siècle. Au moyen-âge, la fourchette à deux dents, ou petite fourchette, était un objet de luxe; Jeanne d'Evreux en possédait une, Charles V, neuf; son successeur n'en avait que trois.

Pour réunir les convives, on sonnait du cor, on « cornait l'eau », privilège accordé aux seuls gentilhommes. Maîtres et domestiques avaient pour habitude rigoureuse de se laver les mains avant et après chaque repas. Si l'eau venait à manquer, on n'hésitait pas à se servir de vin. Les plats, au lieu d'être, comme aujourd'hui, servis séparément, étaient réunis en un seul, qui prenait le nom de mets; les rôtis superposés constituaient un mets, dont les sauces, fort variées, se servaient à part. Les Américains du Nord agissent encore ainsi : ils entassent dans leurs assiettes tout ce qui se trouve à leur portée.

Les mets solides étaient présentés sur des tranchoires, épais morceaux de pain bis, coupés en rond, que l'on finissait par manger après qu'ils avaient été imprégnés des différentes sauces; les mets liquides, les potages, mangés en premier, se servaient dans une petite écuelle, à moins que chaque convive, à tour de rôle, selon sa qualité, ne puisât dans le plat avec sa cuiller :

Jadis le potage on mangeait
Dans le plat, sans cérémonie,
Et sa cuiller on essuyait
Souvent sur la poule bouillie.

Rois et princes, bourgeois et manants, tous mettaient la main au plat et mangeaient avec les doigts. Les gens bien élevés — il y en a toujours eu — ne devaient prendre le morceau qu'avec trois doigts. Deux ou trois couteaux suffisaient pour toute une table, chacun empruntant celui de son voisin. Au commencement de notre siècle même, dans certaines provinces, et dans les plus grands dîners, on priait la plus jolie femme de bien vouloir retourner la salade « avec ses belles, ses blanches mains. » Elle ne pouvait refuser cet honneur.

Ces détails expliquent le soin avec lequel les invités se lavaient les mains immédiatement avant le repas. Ajoutons que, dans tout l'Orient, on mange encore uniquement avec « la fourchette du père Adam ». Louis XIV est le dernier souverain français qui ait mangé avec les doigts. Par exemple, il n'était pas convenable de se les lécher....; aussi, renouvelait-on les serviettes pendant le cours du repas. Les nappes étaient également mises à contribution par les doigts embarrassés.

Les verres étaient non moins rares que les fourchettes, assiettes et couteaux. Les carafes et les bouteilles n'apparurent sur les tables que vers 1760; jusque-là, elles restaient sur les buffets, où les serviteurs allaient les prendre, et souvent, — nos pères étaient de rudes buveurs, — pour verser à boire dans le verre ou la coupe que l'on se repassait de main en main, non sans un certain cérémonial. On disait alors, non pas porter un toast, mais pléger, pour indiquer que l'on buvait à la santé de quelqu'un. Parfois, on vidait autant de verres qu'il y avait de lettres dans le nom de la personne à qui l'on rendait hommage... L'hiver surtout, on buvait tiède.

Dans ce temps-là, on appelait entremets (qu'on écrivait entre-mets) les spectacles et divertissements que s'offraient les riches pour accompagner leurs festins. L'expression « mettre le couvert » vient de ce que les plats étaient servis couverts. Avant d'offrir un mets aux convives, on le découvrait, et le serviteur, pour s'assurer qu'il n'était pas empoisonné, en faisait l'essai, soit en le goûtant, soit en le touchant avec un des nombreux objets regardés alors comme d'infaillibles préservatifs : langues de serpents, corne de licorne, crapaudine, agathe.

A la campagne.

Visite de Mme L. à son amie.

Mme L. n'a pas l'air content. Soupire-t-elle peut-être après le retour du printemps, après les fleurs écloses et leurs parfums aimés?... A-t-elle quelque sujet d'inquiétude, quelque chagrin?... Je ne sais.

Quoi qu'il en soit, elle fait un bout de toilette et place son tricotage dans un petit panier, tout en marmurant : « C'est à n'y plus tenir; l'ennui me gagne et rien ne pourra m'empêcher d'aller faire une petite visite à Mme B., qui a toujours quelque chose d'intéressant à dire. »

Après avoir trottiné un instant à travers le village, avec son tricotage au bras, Mme L. se trouve installée en face de son amie, qui l'a fait asseoir sur son meilleur siège, une grande chaise de l'ancien temps, qui, après avoir servi de fauteuil à plusieurs générations, vient d'être tout fraîchement rembourrée.

— Comment, c'est vous? ah! que je m'attendais peu à un si grand plaisir! Pourquoi, chère amie, ne venez-vous pas plus souvent, surtout quand vous avez de l'ennui? De tout ce qu'on pourrait imaginer pour se remonter le moral, rien ne vaut quelques instants de conversation avec quelqu'un qui vous comprend... De mon côté, je suis bien aise aussi que l'occasion se présente de vider un peu mon cœur, car ces temps j'ai bien des causes de tourment. Vous savez ce qui en est : quand on a un mari, la vie n'est pas rose!... Le vôtre, suivant ce que vous me racontez, vous fatigue en restant toujours à la maison; il ébranle vos nerfs en remarquant tout ce que vous faites, en ayant constamment l'œil sur vous, en vous suivant partout comme votre ombre. Eh bien! chez moi, c'est exactement le contraire qui m'ennuie; le mien n'est jamais à la maison qu'à l'heure des repas, et encore!

Ah! vous êtes bien heureuse de ne pas savoir ce que c'est que cette affreuse politique : quand ils se la mettent en tête, ils ne sont plus bons à rien que pour voyager; ce sont des courses, des allées, des venues à n'en pas finir, surtout au moment des votations.

Je ne comprends vraiment pas leur acharnement à vouloir qu'on vote pour eux. C'est inouï!...

Vous voyez que chacun a ses peines et je ne vous ai pas raconté toutes les miennes. Voilà ma Louise qui a déjà l'intention de se marier, et c'est toujours, cela va sans dire, à la pauvre mère à se mettre en soucis. Pensez aux tracas que le trousseau de ma fille va me donner!... Autrefois ce n'était rien de se mettre en ménage; il n'était pas tant question de présents et de bijoux; le futur époux achetait à sa promise un psautier à fermoir d'argent, qui servait d'anneau de fiançailles; puis on se croyait riche avec une table et quelques chaises, qui souvent avaient perdu leur air de jeunesse. Une douzaine de draps, de nappes et d'essuie-mains, filés et tissés à la maison, suffisaient aux jeunes époux.

Pour orner la chambre, il y avait, d'un côté, un miroir à bords de bois noir ou brun, qui n'embellissait pas les visages, au contraire, mais qui ser-