Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 68 (1929)
Heft: 22

Artikel: Moeurs gastronomiques d'autrefois
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-222586

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

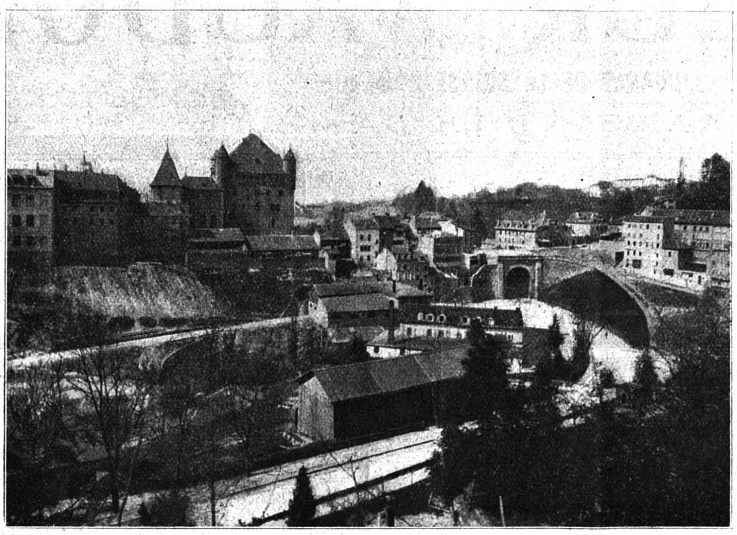
Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans 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

LAUSANNE D'AUTREFOIS



La Route Neuve (aujourd'hui rue de la Solitude) et le quartier du Tunnel avec son moulin. La date de cette photo doit être comprise entre 1882 et 1890. En effet, la première partie de l'Ecole de physique, à la place du Château, est déjà bâtie, mais la vieille caserne nº 1 et la porte St-Maire existent encore. C'est au début de 1890 qu'elles sont tombées.

— C'est dommage que tu n'aies pas commencé à déménager ta cuisine, ainsi que tu le fais maintenant, en présence de la demoiselle. Tu eusses pu lui dire que, de cette façon, tu cherchais à te mettre « à la page » puisque la femme moderne entend faire le moins de cuisine possible et élever peu ou point de mioches. Et tu aurais ajouté d'un ton narquois ceci : « Une fois ces deux grosses occupations réduites à leur plus simple expression, la femme, même à la campagne, aura le temps de faire ce qu'elle veut et même de la politique, si cela peut la distraire. C'est dans ce sens, Mademoiselle, que je comprends votre : « On peut tout ce que l'on veut ».

Aimé Schabzigre.

MŒURS GASTRONOMIQUES D'AUTREFOIS

NOS ancêtres avaient une manière de se comporter à table qui nous semble aujourd'hui bien grossière et bien malpropre. La cause en est aux ustensiles du couvert qui faisaient alors complètement défaut.

Fourchettes, cuillers, couteaux, verres et tous ces objets, si familiers que nous ne comprendrions pas un repas sans eux, ont une origine relativement peu éloignée de nous.

Remontons seulement au moyen-âge. Voici comment on mangeait :

Venait d'abord la soupe, servie dans une grande cuve placée au centre de la table ; c'était un liquide quelconque — bouillon, vin ou lait — dans lequel chacun plongeait son pain. Puis apparaissait la viande ; chaque convive prenait son couteau — qu'il devait toujours avoir sur lui — et saisissant le rôt à pleine main gauche, y coupait ce qui lui plaisait pour le poser ensuite sur une large tranche de pain, seul genre d'assiette alors en usage. Chacun, une fois servi, mangeait avec voracité... et avec ses doigts.

Pour ce qui est de la boisson, quand on avait soif, on appelait un valet. Celui-ci prenait une écuelle ou une coupe et vous l'apportait pleine ; il la rapportait sur le buffet quand elle était vide.

La marque suprême du bon goût était de savoir prendre la viande avec trois doigts seulement ; on devait aussi éviter, autant que possible, de se servir des deux mains et de les laisser trop longtemps dans le plat.

Le valet chargé de la boisson devait ranger les coupes de façon à tâcher de faire servir la même coupe à la même personne. Mais tout cela était un raffinement bien peu observé.

Les cuillers, fourchettes, assiettes et verres ne pénétrèrent chez nous que très tard, venant d'Italie, où ils avaient été inventés vers le XIIe siècle. La cuiller seule semble faire exception, puisque les anciens Romains se servaient déjà de petites spatules de bois pour manger.

Ce n'est guère que sous Louis XV, et seulement dans la haute société, que la table, en France, fut dotée des objets dont nous nous servons aujourd'hui.

La Patrie Suisse. — Les portraits de M. Adolphe Imboden, le nouveau président du Tribunal cantonal valaisan ; du poète Alice de Chambrier ; du peintre William Muller. — Des actualités : scènes de la vie militaire; cortège de l'association gruyérienne pour le costume et les coutumes ; décoration d'Aigle pour la Fête cantonale de chant ; girls-scout de Bâle ; funiculaire de Bienne ; villages qui se déplacent ; journée protestante de Vaumarcus ; athlètes suisses à Athènes ; Harmonie nautique de Genève à Bruxelles. — De belles vues: paysages valaisans; lac Maerjelen et glacier d'Aletsch ; cabane du Wildhorn ; couvent d'Einsiedeln ; château de Spiez. — Des œuvres d'art: la belle médaille de Milo Martin pour la section de tir du Stade-Lausanne ; l'affiche d'Elzingre pour le poème et les jeux du Rhône ; Ariane abandonnée de W. Muller, et la page humoristique ; voilà la riche glane que nous apporte la « Patrie Suisse » dans son numéro 993 du 22 mai. P. D.

UN AMOUREUX DE SA PROFESSION

C'EST, sans contredit, le Dr Al. Cock, célèbre, autant pour sa science, la sûreté et les succès de ses cures, que par son originalité qui, vous en conviendrez est sans précédent.

Fils d'un bon vieux médecin de campagne, tout semblait le prédestiner, lui-même, à la vocation paternelle ; son père avait, en effet, marié une demoiselle pauvre, mais de bonne famille, Mademoiselle Salgie, on pouvait donc voir, sur la porte du bon docteur, la curieuse inscription: « Docteur Cock-Salgie » !

Le fils unique ne voulut pas démériter de son père; et, tandis que la Belgique était envahie par les Allemands, il eut la bonne fortune de faire la connaissance d'une infirmière de la Croix-Rouge allemande, Mademoiselle Anastasie Lusch. Une idylle s'ébaucha, au milieu des horreurs de la guerre, et se termina par un mariage, et, notre heureux docteur eut la satisfaction de pouvoir mettre, à son tour, sur sa porte, un nom on ne peut plus professionnel: «Docteur Cock-Lusche»!

Une raison commerciale aussi bien en rapport avec la profession que celle-ci, demandait un cadre approprié aussi, une fois la guerre finie, le Docteur Cock-Lusch acheta une villa à Anvers, cette villa, située au Faubourg de l'Hôpital, fut baptisée du doux nom de : Villa Excéma » ! Un an après leur mariage, une gentille fillette blonde vint illuminer le foyer de l'heureux ménage ; pour ne pas déroger à un ordre d'idées, désormais établi, la fillette fut baptisée Pleurésie ! Un an plus tard, ce fut un fils qui vit le jour; on l'appela Typhus ! Les docteurs sont, parfois, aussi prolifiques que les enfants d'Israël ; notre docteur eut encore cinq enfants : deux filles d'abord, Angine et Anémie ; puis un garçon qu'on appela Sarcôme, c'est bien aussi joli que Jérôme ; enfin, une fillette naquit de nouveau, on l'appela Embolie et le benjamin de la bande, un charmant petit frisé fut appelé Squire !

Comme vous le voyez, c'était une famille, on ne peut plus médicale. Jusqu'au chien de la maison qui s'appelle Bistouri et au dériveur qui se mire dans les eaux de l'Escaut et qui a été baptisé Coriza. N'y a-t-il pas de quoi rendre jaloux tous les médecins de l'univers ? Car, un docteur si passionné pour tout ce qui touche à la profession ne peut que capter la confiance des foules, et cela, au plus grand détriment de ses collègues! Je suis persuadé que d'autres suivront son exemple ; nous verrons peut-être quelque notaire appeler sa fille Cédule, ou quelque mathématicien baptiser son fils Cosinus !

Pour mon compte, je crois bien que, si c'était à refaire, j'appellerais ma fille Cédille! Après tout, ce ne serait pas plus ridicule que d'appeler Blanche une demoiselle café au lait ; Aimée, une détestable mégère, ou Candide, un affreux bandit Voyez-vous, les noms, c'est comme les goûts et les couleurs !

Pierre Ozaire.

A quelque chose malheur est bon. — Un automobiliste en panne est obligé, pour rentrer chez lui, de recourir à l'aide d'un cheval qu'on attelle à l'auto.

Un de ses domestiques qui le voit rentrer dans cet équipage marmote :

— Il a tout de même de la chance, le patron ; il part avec 40 chevaux, il rentre avec 41.

Et pour cause ! — En remettant quelque monnaie à un mendiant qui se tient sous sa porte cochère, un bon bourgeois s'informe de ses charges de famille et ajoute avec intérêt :

— Vous n'avez pas de parents ?

— Pardon, monsieur, répond l'homme à la sébile: j'ai un frère qui est aveugle comme moi, mais nous ne nous voyons pas !

UNE CHÈVRE QUI REVIENT DE LOIN

L'HISTORIETTE qui va suivre a eu pour décor cette région alpestre des Diablerets, aux neiges éternelles, aux glaciers étincelants que l'aigle survole et que le chamois côtoye. Là-haut vit un peuple rude et fort, un peuple de chasseurs, de pâtres et de bûcherons, montagnards attachés à leur terre, ils furent les derniers soutiens de l'ancien régime et versèrent leur sang pour la vieille Suisse. Nous ne chanterons point, aujourd'hui, les mâles vertus des Ormonans ni leur proverbiale finesse. Plus réaliste, nous nous bornerons à vous conter l'authentique récit que nous entendîmes un jour de la bouche même de celui qui le vécut. C'est un simple, simple histoire, mais qui tient du prodige.

L'oncle David du Plan des Isles avait une chèvre brune aux cornes superbes et à la barbiche de mousquetaire qui lui avait déjà fourni plusieurs cabris. Mais, avec l'âge, la brave bête maigrissait, son estomac ne paraissait plus fonctionner de façon normale. Un jour, son propriétaire la trouva étendue devant la crèche et ne donnant plus signe de vie. David courut chez son voisin Jean-Pierre, l'équarrisseur, dont les remèdes fameux avaient plus d'une fois rétabli chèvres, vaches ou cochons. L'on ausculta Blanquette, mais hélas, rien n'y fit ; aussi le maître des basses œuvres fut-il chargé d'en prendre possession. Et la chèvre fut reléguée au fond d'une remise en attendant d'être enfouie.

Un peu plus tard, comme Jean-Pierre allait procéder à l'opération, il avisa, par hasard, parmi des flacons épars, une bouteille de bitter des Diablerets. Etait-ce l'heure de l'apéritif? Peu importe. Toujours est-il que l'équarrisseur fit sauter le bouchon et qu'il but au goulot. Sur quoi,