

**Zeitschrift:** Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande  
**Band:** 11 (1873)  
**Heft:** 11  
  
**Artikel:** Une consultation mystérieuse  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-182252>

### **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:** 10.01.2026

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

tant les travaux ont été exécutés avec une sage lenteur. C'est donc à juste titre qu'on pourrait graver sur sa façade :

*Qui va piano va sano, et qui va sano va lontano.*  
L. M.

### Notre vie alimentaire au moyen âge.

La nourriture, au moyen âge, était simple, et les repas étaient plus abondants que délicats. On dînait à dix heures, on soupait à quatre. Bientôt on retarda l'heure des repas. Louis XIV dînait ordinairement à midi, et les Suisses qui revenaient de France ne tardèrent pas à introduire cette heure dans la vie ordinaire.

Les tables étaient fort basses ; des espèces de lits placés tout au tour servaient de sièges aux convives ; cet usage parut bientôt gênant, et on y substitua l'esca-beau. Quand on invitait un étranger, on employait les bancs, et de là le mot *banquet*, qui annonçait un repas où assistaient plusieurs personnes. C'est alors que la gaieté animait le repas : on se portait des toasts, on provoquait à boire, et les lois qui recommandaient la sobriété étaient souvent sacrifiées au plaisir.

Les plats et les assiettes étaient de terre, et les potiers avaient poussé cette industrie assez loin. On ne connaissait point encore ce vernis fin et brillant qui transforme la terre en faïence, et qui, dès lors, en tira ordinairement d'Italie.

Souvent on se servait de tranchoirs au lieu d'assiettes, espèces de gâteaux à la fois solides et masticables ; de sorte qu'à la fin du repas, quand le gâteau s'était imprégné de diverses sauces, on avait encore le plaisir de manger son assiette. Les couteaux étaient ordinairement de forme ronde à l'extrémité, et l'on s'en servait ainsi pour porter les mets à la bouche. L'homme et la femme mangeaient dans la même assiette, les domestiques avec leurs maîtres, et les chiens favoris assistaient aux repas.

On ne mangeait la viande que trois fois la semaine ; on la conservait froide pour le souper. On servait plusieurs espèces de viandes dans le même plat, et on les élevait en pyramides. Le poisson, près des lacs et des rivières, était la nourriture du peuple. Dans la vallée de Motier-Grandval, les malades et les femmes enceintes pouvaient pêcher librement dans la Birse. Le poisson du lac de Genève, la truite surtout, avait une grande réputation.

Le bœuf, le mouton, le porc surtout, étaient communs. Toutes les familles élevaient des porcs pour leur consommation ; on les laissait paître dans les forêts et vaguer dans les rues. Des oies en grand nombre étaient servies sur la table des riches. La viande salée faisait partie des provisions ordinaires d'un ménage ; on la préparait vers la Saint-André.

La table était éclairée par l'huile et la chandelle, et l'usage de celle-ci était connu dès le XII<sup>e</sup> siècle. La noblesse avait conservé l'usage de se faire éclairer par des hommes d'armes qui portaient des torches allumées, et c'était surtout dans les festins d'apparat que ce luxe était de bon goût.

Le riz paraissait sur toutes les tables ; on le cultivait abondamment en Italie, et nous le tirions de ce pays. Les œufs étaient fréquemment employés surtout à l'issue du Carême. Défendus par les Conciles pendant ce temps d'abstinence, ils étaient vivement recherchés dès

qu'il était écoulé. Comme il avait été pénible de s'abstenir d'œufs pendant 40 jours, le moment d'en jouir était devenu une espèce de fête, où la religion se mêlait au plaisir. Le vendredi saint et le jour de Pâques, on allait à l'église faire bénir les œufs, puis on les mangeait en famille. On les teignait de toutes couleurs, on les bariolait de mille fantaisies, on les donnait à ses amis, et la jeunesse se mêlait à ces jeux.

Le lait était peu recherché ; l'usage du café, adopté en Suisse à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, lui a seul donné quelque prix. On dut alors changer les champs en prairies ; la vache fut recherchée dans l'économie domestique, et l'industrie du laitier prit beaucoup de faveur.

Les fromages suisses avaient déjà une grande renommée, et on les exportait fort loin ; ils étaient très répandus en France dans le XVII<sup>e</sup> siècle, et nos paysans firent de grands bénéfices en les portant dans les armées d'Italie et d'Allemagne.

Le blé noir, appelé *sarrasin*, introduit par les Maures ou Sarrasins d'Espagne, était d'une grande ressource pour les pauvres. On en faisait même chez les riches des bouillies et des pâtes qui étaient très estimées.

Les épiceries et autres productions de l'Asie commençaient à se répandre. On les devait aux Croisades ; elles furent d'abord d'un prix fort élevé, qui n'en permettait l'usage qu'aux familles riches. — On comptait plusieurs espèces de pain ; parmi lesquels on remarquait le pain du pape, le pain des hôtes, etc. ; quelques-uns se criaient et se vendaient dans les rues. On mangeait fréquemment des pains mêlés de beurre et de sucre, que Marie de Médicis avait apportés d'Italie et qu'elle trouvait si bons, qu'elle ne voulut plus en manger d'autres. On les appela par souvenir *pains à la reine*.

La plupart des fruits de l'Orient ne furent introduits que depuis les Croisades. Primitivement, l'Europe avait très peu de fruits. Les croisés nous rapportèrent l'abricot et la prune. On remarquait surtout la prune de Damas et la prune *Reine-Claude*, qui dut son nom à l'affection de la première femme de François I<sup>er</sup>.

De toutes les poires, le *bon chrétien* était la plus recherchée. Don François de Sale l'avait apportée d'Italie, et on lui avait donné ce nom par respect pour la piété de ce saint homme.

Ce fut dans les XVI<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècles que la cuisine devint un art. On le doit à cette foule d'Italiens qui suivirent Marie de Médicis en France. On ne se contenta plus de trois services : bouillie, légumes et fruits ; il fallut encore des hâchis, des pâtisseries, des ragoûts épicés pour aiguiser l'appétit.

### Une consultation mystérieuse.

#### I

C'était au milieu de décembre 1811 ; dix heures du soir venaient de sonner. Un jeune médecin, depuis peu de temps en possession de son diplôme, était assis au coin d'un feu qui jetait de brillantes lueurs dans un salon modeste. Le vent poussait des gémissements lugubres en s'engouffrant dans la cheminée ; des rafales de pluie venaient se briser contre les volets. Pendant toute la journée, le docteur avait eu à arpenter la ville, en butte au froid et à l'averse, occupé d'une affaire étrangère à sa profession ; maintenant, il savourait la douceur que procurait une bonne robe de cham-

bre et une chaude paire de pantouffles; il était dans cet état béatifique où le sommeil s'empare peu à peu de toutes les facultés, où l'imagination s'élance déjà sur les ailes dorées du rêve. Il songea à la visite que, chaque année, à l'époque de Noël, il rendait à sa ville natale et à ses amis les plus chers; il se retraça le plaisir qu'il aurait à les revoir et la joie qu'éprouverait Emilie lorsqu'elle saurait qu'enfin un malade s'était adressé à lui. Puis viendrait le moment où sa clientèle, devenant nombreuse, il pourrait aller rejoindre Emilie, unir son sort au sien, et la ramener avec lui, afin qu'elle donnât de la vie à cette triste et solitaire demeure.

Le jeune docteur se demanda ensuite si le premier malade, dont il invoquait la venue, arriverait enfin, ou bien s'il ne devait jamais paraître, et, au milieu de ces méditations, de ces réflexions, de ces demandes, il se livra au sommeil le plus complet, rêvant à Emilie, dont la voix fraîche et perlée retentit bientôt à son oreille, dont la main petite et satinée se posa sur son épaule.

A ce contact, un frisson de plaisir parcourut tout son corps; il se réveilla en sursaut. Un main, en effet, était sur son épaule, mais elle n'était ni douce, ni bien modelée; cette main, ou plutôt cette patte, appartenait à un gros garçon de onze ans, dès sa naissance abandonné de père et de mère, et que l'administration de la paroisse avait mis au service du docteur moyennant un minime salaire et la nourriture. L'enfant devait faire les commissions de son maître, mais son emploi était la plus complète des sinécures.

— Une dame, monsieur! une dame! murmura Tom en poussant doucement son maître, afin de le réveiller.

— Quelle dame? s'écria le docteur, sortant brusquement de son fauteuil et ne sachant pas trop si son rêve n'était qu'une illusion, si ce n'était pas Emilie elle-même dont on lui annonçait la venue. Quelle dame? où?

— Ici, monsieur.

Et le doigt de Tom se dirigeait vers la porte vitrée qui conduisait dans le cabinet du docteur, tandis que la figure de l'enfant exprimait un sentiment d'alarme trop vif pour n'avoir d'autre cause que la présence d'un malade, quelque insolite que fût une apparition de ce genre.

Le jeune homme jeta les yeux du côté de la porte; il tressaillit à l'aspect de la figure que rencontra son regard.

Devant lui était une femme d'une taille extraordinairement élevée; ses vêtements étaient ceux d'une personne en grand deuil; un châle noir cachait tout son buste, et un épais voile noir couvrait sa figure. Elle restait dans une immobilité complète derrière la porte vitrée, et, bien qu'aucun geste ne lui échappât, notre héros sentit que derrière ce voile étaient deux yeux fixés sur lui.

Il surmonta un sentiment de surprise et de malaise; il s'avança vers la porte et l'ouvrit; elle tournait en dedans, de sorte que l'attitude de l'inconnue n'eut aucun changement à éprouver.

— Est-ce que vous désirez me consulter, madame?

Une inclination de tête tint lieu de réponse affirmative.

— Veuillez entrer.

— Sortez, Tom, dit le jeune homme.

Tom, dont les yeux s'écarquillaient de surprise et de peur, ne se le fit pas dire deux fois.

Tom ferma la porte et se tapit derrière, l'œil et l'oreille au guet.

(A suivre.)

*Casino-Théâtre.* — L'une des pièces du programme de jeudi étant l'œuvre de notre compatriote M. Corthey, cette représentation avait un intérêt tout particulier pour les Lausannois. *L'Ane de Buridan* est une petite comédie écrite sur une donnée bien connue, mais que l'auteur a assez heureusement utilisée. Le monologue de la comtesse de Savenay, hésitant entre les couleurs de deux mignons chapeaux, est un charmant début, qui fait bien augurer de ce qui va suivre. Cependant, — pourquoi ne pas le dire en toute franchise, — l'action et l'intrigue faiblissent peu à peu. Deux amoureux surviennent, et le cœur de la comtesse balance, comme l'âne de Buridan, entre deux boisseaux d'avoine. Les deux prétendants, qui se croient également aimés, ne trouvent d'autre moyen de décider leur sort que par un duel simulé, dans une scène comique qui dépare ce qui a précédé, qui jure dans un salon et semble peu convenir aux élégants personnages qui sont en scène. — Le dénouement, un peu forcé et brusque, est l'écueil de toutes les pièces de ce genre. — Il faut le dire, l'ordre du spectacle a été peu favorable à *L'Ane de Buridan*, joué entre deux pièces étincelantes d'esprit et de verve, l'une de Labiche, l'autre de Scribe; et, tout en nous permettant ces légères critiques, nous nous empressons de reconnaître que l'œuvre de M. Corthey accuse un véritable talent dans un genre hérissé de difficultés et où de nombreux auteurs ont échoué. Nous le remercions donc sincèrement d'avoir favorisé notre petite scène d'une de ses productions; et, puisque celles-ci sont nombreuses, espérons que ce ne sera pas la dernière fois que nous aurons le plaisir de l'applaudir.

L. MONNET. — S. CUÉNOUD.

Théâtre de Lausanne.

Direction de MM. F. Lejeune et A. Vaslin.

DIMANCHE 16 MARS 1873

## GASPARDO LE PÊCHEUR

Drame en six actes, par J. Bouchardi.

## EDGARD ET SA BONNE

Vaudeville en un acte.

On commencera à 7 heures précises.

JEUDI 20 MARS (14<sup>e</sup> rep. hors abonnement).

## LA CAGNOTTE

OU

## UN VOYAGE DE PLAISIR

Grand vaudeville en cinq actes.

On commencera à 7 heures et demie précises.

DIMANCHE 30 MARS, clôture de l'année théâtrale.

LAUSANNE. — IMPRIMERIE HOWARD-DELISLE.