Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande

Band: 23 (1885)

Heft: 2

Artikel: Le jour des Rois. - 6 janvier, et le gâteau des Rois

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-188593

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: 29.11.2025

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 Monner, 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.

PRIX DES ANNONCES

du Canton 15 c. de la Sui-se 20 c de l'Etranger 25 c

1884-1885.

A chaque année qui finit, il est dans l'habitude des peuples civilisés de jeter un regard en arrière sur le chemin parcouru dans cette assez longue route de 365 étapes. Ce retour par la pensée, des millions de pauvres humains ne le font pas, les uns par bêtise ou insouciance, les autres par tristesse. Mais il est aussi des mortels qui comptent les gerbes de leur moisson, et d'autres, plus heureux peutêtre, qui disent: Espérons en l'avenir! Ces derniers se comptent par millions aussi, et s'ils n'ont pas eu tous les biens matériels en partage, ils ont joui du bonheur intellectuel et moral: ils ont la foi.

Pour tout être qui pense, cette revue a ses charmes et ses tristesses, ses joies et ses douleurs. Les gouvernements la font aussi pour établir leur budget, et les journaux pour nous donner le résumé des événements de l'année qui vient d'achever sa course. Le *Conteur*, qui est sans prétention et ne fait pas de politique, lui dit simplement: Adieu! repose en paix!

L'année 1884 a été tout orientale, pleine de soleil; elle a entraîné la vieille Europe vers l'Orient, d'où elle était jadis elle-même venue. Les Anglais ont consulté le sphinx égyptien, qui est resté d'un mutisme solennel; les Allemands, les Italiens et les Portugais sont allés faire un brin de cour aux belles négresses; les Français ont chanté en partant la jolie chanson de Théophile Gautier:

Ce n'est pas vous, madame, que j'aime, Ni vous non plus, belle Judith, ni vous Ophélia, ni Béatrix, ni même Laura la blonde avec ses grands yeux roux.

Celle que j'aime à présent est en Chine; Elle demeure avec ses vieux parents, Dans une tour de porcelaine fine, Au fleuve jaune où sont les cormorans.

Elle a les yeux relevés vers les tempes, Un petit pied à tenir dans la main, Le teint plus clair que le cuivre des lampes, Les ongles longs et rougis de carmin.

Et maintenant, salut à toi, année nouvelle! Puisses-tu nous donner du soleil, des fleurs, des fruits et du bonheur assez pour tout le monde, pour les pauvres et les petits, pour les riches et les grands, pour les savants et les ignorants.

Préserve-nous de la guerre impie, de la famine, du choléra et de tous les fléaux.

Sème dans les cœurs les germes de toutes les vertus.

Donne-nous beaucoup de livres nouveaux et moraux, écrits dans un français convenable et spirituel.

Inspire aux organes de la presse le respect des opinions et de la vie privée. Dis-leur que nous les lisons pour nous éclairer, et non pour assister aux débats écœurants de quelques hommes passionnés.

Fais que nos lecteurs et nos lectrices, en particulier, soient comblés des dons du ciel.

Et si tu permets au *Conteur* d'exprimer un vœu, qu'il soit comblé d'abonnés, auxquels il s'efforcera de plaire.

J. D.

Le jour des Rois. - 6 janvier,

et le gâteau des Rois.

On donne souvent le nom de jour des Rois au jour de l'Epiphanie, parce qu'il se confond dans l'esprit du peuple avec cette fête religieuse où l'Eglise célèbre, le 6 janvier, le souvenir de l'arrivée des Mages (prêtres des Mèdes et des Perses) à Bethléem, pour adorer l'enfant Jésus. La tradition a fait de ces personnages des rois, qui mirent aux pieds du nouveau-né l'or, l'encens, la myrrhe, et offrirent en même temps de délicieux gâteaux.

Il faut remarquer ici qu'à l'origine, les deux fêtes de Noël et de l'Epiphanie se célébraient le même jour (6 janvier) dans tout l'Orient. Ce fut au V° siècle que celle de Noël fut fixée au 25 décembre. En Occident, les deux fêtes semblent toujours avoir été distinctes.

Une autre version dit qu'à l'époque du partage de la malheureuse Pologne par les monarques de Russie, de Prusse et d'Autriche, on fit un gâteau représentant cette patriotique contrée, lequel fut partagé en trois parties, d'où le gâteau des Rois.

Mais le jour des Rois, qui se fête en famille, pour l'élection du roi de la fêve, est tout simplement un usage venant du paganisme et qui n'était qu'une suite des Saturnales. Les Saturnales commençaient en décembre, c'est-à-dire vers Noël, et se prolongeaient jusqu'au 6 janvier. L'habitude était d'envoyer des gâteaux et des fruits à ses amis, pratique encore conservée dans les campagnes où la tradition est plus vivace.

Donc, depuis un temps immémorial, il était d'usage de servir, la veille des Rois, en famille ou entre amis, un gâteau dans lequel on enfermait une fève, qui désignait le roi du festin ou le roi de la fève, ce qui a fait dire à un poète:

> J'aimerais assez être roi, Mais seulement roi de la fève; Ce gai métier, ce doux emploi Donne au moins des moments de trève.

Le gâteau coupé en autant de parts qu'il y a de convives, on met un petit enfant sous la table, lequel est interrogé par le maître de la maison, sous le nom de Phébé, comme s'il représentait un oracle d'Apollon. A cet interrogatoire, l'enfant répond: domine. Sur cela, le maître l'adjure de désigner celui de la compagnie qui doit recevoir le premier morceau de gâteau; l'enfant nomme celui qui lui vient à la pensée, sans préférence pour personne; puis on passe au second morceau, au troisième et ainsi de suite, jusqu'à ce que la part où se trouve la fève soit donnée. Celui qui l'a est réputé roi de la compagnie. Et chacun de boire, manger et danser. Le roi boit! telle est l'exclamation que l'on fait entendre en son honneur chaque fois qu'il boit.

Les anciens rois de France célébraient tous cette fête à la cour. Louis XIII choisissait son petit oracle parmi les plus pauvres enfants qu'il pouvait trouver dans la ville et se plaisait à le faire roi. Il le revêtait d'habits royaux et lui donnait ses propres officiers pour le servir. Le lendemain, l'enfant mangeait encore à la table du roi; puis venait son maître d'hôtel qui faisait la quête en faveur du pauvre petit monarque. Le produit en était remis au père et à la mère pour qu'ils puissent faire donner quelque instruction à l'enfant.

Les gâteaux à fève n'étaient cependant pas exclusivement réservés pour le jour des rois; on en faisait chaque fois qu'on voulait donner aux repas un peu plus de gaîté.

Le gâteau des Rois est un pâté à brioche qui se fait ainsi: 1/2 kilog. de levain de boulangerie, 2 kilog. de fleur de farine, 1/2 kilog. de sucre, 1/2 kilog. de beurre, 7 œufs (blancs et jaunes), ou mieux encore 10 jaunes seuls. Pétrir la veille, ajouter des fruits confits hâchés, sans être trop menus, dresser la pâte en forme de couronne, saupoudrer de sucre et décorer avec des fruits glacés. Il faut 15 minutes pour que le gâteau soit cuit à point, si le four est bien chaud.

¹ Fabae domine, invocation qui veut dire ici: dieu ou seigneur de la fève, viens à la bénédiction et à la distribution de ce gâteau, viens présider au sort que nous voulons en tirer pour faire un roi de notre table qui nous fasse bien crier et bien boire; car c'est la que se termine son règne.

Pourquoi la bière convient aux Allemands.

Je me suis souvent demandé pourquoi je buvais fort bien la bière en Allemagne et dans la Suisse allemande et pourquoi je ne puis guère la digérer à Lausanne, d'où qu'elle vienne, du reste. J'attribuais cela à l'alimentation, ne sachant à quelle autre cause l'attribuer; eh bien, je suis à peu près convaincu que j'étais dans le vrai.

J'ai reçu, et bien d'autres personnes avec moi,

d'une maison de Zurich, un Calendrier des ménages donnant entre autres renseignements un menu pour chacun des trois cent soixante-cinq jours de l'année; on s'aperçoit bientôt, en parcourant sommairement ces petits conseils culinaires, que la viande de porc fumé forme la base de la nourriture chez nos voisins; une fois par semaine, au moins, on voit dans ces menus arriver la choucroute et quatre fois la saucisse, le lard ou le jambon. Je ne prétends pas médire ici de la choucroute et du petit salé, je constate un fait et rien de plus.

Platon disait qu'un nouveau genre de musique était capable de changer les mœurs d'un peuple; combien davantage un changement dans l'alimentation. Il y a longtemps que l'on a remarqué que les viandes rôties appelaient le vin rouge; que le poisson, les huîtres et les viandes bouillies s'accommodaient mieux du vin blanc. Les viandes fumées préfèrent la bière, paraît-il.

D.

On arrestachon manquâïe.

Vo z'ài bin z'ào z'u vu l'équipémeint d'on fretâi prêt por ariâ: on espèce dè bounet su la téta, qu'on derâi onna mâiti dè tiudron; onna carmagnola avoué dâi petitès mandzettès dè demi pî dè long, dein quiet on recoussè lè mandzès dè tsemise, que cein fà on gros mougnon âo coutset dâo bré; dâi patalons dè fretâi, mâiti tsaussès et mâiti faordâi, qu'on einfatè per su lè z'autro; dâi chôquès tot eimbozellâïès; et la chaula à trairè que sè pliacè d'avanço su lo prussien et que sè boclliè per dévant, que n'a que 'na piauta, qu'on derâi onna quiua.

Eh bin cé équipadzo qu'est bon po allà pè l'étrablio et qu'on ne met pas po allà à noce, a risquà d'amenà on afférè dào diablio y'a cauquiès teimps.

On rédatteu, on avocat et on grand conseiller dè pè Lozena aviont décidà d'allà férè on tor dè montagne pè la Doûla, qu'est dâo coté de St-Fourgo. Pè on bio dzo dè l'âoton passâ, sè mettont don ein route, et modont po la Doûla. Arrevâ âo veladzo dè Dz..., l'étâi l'hâora d'ariâ, et passont dévant tsi lo syndiquo qu'est assebin grand conseiller et qu'allàvè justameint trairè.

- Hé, bondzo! se lâi fâ son collégue dè Lozena, va-te?
- Va prão bin, coumeint vo vâîdè, pisqu'on pão allâ férè lo fretâi, repond lo syndiquo! qu'étâi ein granta tenià d'étrablio, avoué lo seillon dézo lo bré et la chaula dza boclliàïe, et que lâi vegnâi aprés.

Lè vollie férè bâirè on verro, må lè z'autro étiont pressa et sè desiront : atsi-vo!

On iadzo frou dào veladzo, cliiao gratta-papâi que n'aviont jamé vu onna chaula appondià à ne n'homo, rizont dè cliia quiua âo syndiquo; mà faut-te pas que dài dzeins que lè z'ouïont lo vont redipettà et derè âo syndiquo que cliiao bio monsus sè fotiont dè li et recaffàvont coumeint dài bossus. Lo syndiquo, qu'est on tot mâlin sè peinsà: ah! l'est dinsè! eh bin, atteindè-vo vai!

Adon l'einvouyè on télégrafe âo gendarme dè St-Fourgo; iò lài marquè qu'on rédatteu dè pè Lo-