

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 25 (1887)
Heft: 46

Artikel: Escargots
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-190033>

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: 09.02.2026

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

tantôt l'accommodation variée des restes. Et tandis que nos futures mères de famille apprennent avec une fiévreuse émulation les arts d'agrément, pas une ne songe qu'elle aura un ménage à diriger, une cuisine à surveiller, un mari qui pourra apprécier ses talents sur le piano, mais qui, à coup sûr, appréciera beaucoup aussi une bonne cuisine, variée et conduite avec ordre et économie.

M. Maillard n'a que 8 élèves, et tandis qu'à la Chaux-de-Fonds on se disputait les cartes d'admission à ses cours, à Lausanne, ils sont presque inconnus et complètement délaissés. Serait-ce que nous avons moins besoin que nos confédérés de Neuchâtel de femmes simples, pratiques, pouvant au besoin mettre la main à la pâte et toujours habiles à diriger et à conseiller leur cuisinière?

Veuillez agréer, Monsieur, l'assurance de mes sentiments distingués.

Car. GRATINUS, stud. phil.

Escargots.

Le moment approche où les amateurs d'escargots vont se régaler de ce mets favori; aussi pensons-nous les intéresser par quelques particularités sur ces animaux.

L'escargot *sue* sa maison comme l'écrevisse *sue* son bouclier, et il tient tellement à sa demeure que l'habitant et le logis ne font qu'un. On ne saurait pousser plus loin l'amour de la propriété.

« J'ai coupé la tête à des escargots, écrivait Voltaire à M. d'Argenson, et leur tête est revenue au bout de quinze jours! »

Dans une lettre à M^{me} du Deffant, il dit encore : « J'ai peine à en croire mes yeux; je viens de voir des escargots, à qui j'avais tranché le cou, manger au bout de trois semaines! »

L'auteur de *Candide* avait raison de s'étonner. C'est avec une désinvolture vraiment surprenante que ce mollusque reproduit les parties mutilées de son corps. Il « pousse » une tête comme un arbre pousse une branche. Mais voici qu'une odeur réjouissante envahit la maison et j'entends Suzanne qui met le couvert. Je vais, ne vous déplaît, déjeuner d'un plat d'escargots « à la parisienne. »

La première condition, pour qu'ils soient bons, est de les laisser jeûner au moins pendant un mois, en les enfermant dans un vase quelconque, placé dans un lieu frais mais pas trop humide. Au bout de ce temps, on les met dans un chaudron rempli d'eau bouillante, à laquelle quelques personnes ajoutent un peu de cendre, et on les fait cuire pendant vingt minutes. Cela fait, on les retire de leur coquille; on leur enlève un petit intestin; on les lave à plusieurs eaux; on les remet dans une nouvelle eau fraîche et salée; on leur fait jeter quelques bouillons; on les retire et on les fait égoutter. Puis, on nettoie parfaitement les coquilles, — qui peuvent servir cinq ou six fois, — et l'on prépare une farce composée de sel, poivre, champignons, persil, échalottes, ail, le tout haché très fin et mélangé d'un peu de mie de pain et d'une quantité suffisante de beurre. On met alors un peu de cette farce dans chaque coquille et un escargot qu'on recouvre avec

de la farce. On les range dans un plat qui peut aller au feu et dans lequel on aura mis un demi-verre de vin blanc, puis on le met au four pendant un quart-d'heure et on sert.

Il se consomme aujourd'hui une quantité considérable d'escargots. On en mange énormément pendant le Carême, à Vienne, en Autriche, où on les reçoit surtout du canton d'Appenzell.

« Huitre de Champagne » et « moule de Bourgogne », tels sont les glorieux sobriquets que la reconnaissance populaire a donné à l'escargot. A Naples, l'escargot « à la sicilienne » fait une concurrence honorable au macaroni; en Suisse, on l'engraisse avec art dans des escargotières; à Carcassonne, on le cultive en grand pour l'expédier jusqu'à Paris.

Vers la fin de l'été, on réunit les escargots dans de petits parcs humides et frais, bien ombragés, parfumés de thym, de menthe, de cerfeuil, de toutes sortes de plantes aromatiques. Une bordure de sciure de bois et d'épines sèches clôt le parc, s'oppose aux évasions, maintient les fuyards en place. Dans le parc, de la mousse et des feuilles où l'escargot va s'engourdir béatement quand vient l'hiver, après avoir muré l'entrée de sa coquille avec la matière calcaire que sécrète son corps. C'est lorsqu'il se croit en sûreté, ayant fermé sa porte, qu'on le capture, qu'on l'emballa, qu'on l'expédie. Il se réveillera à Londres ou à Paris, pour entrer dans le four. En se faisant son propre prisonnier, il se voue lui-même à la matelote et à la Tartarin.

Très friands d'escargots, surtout des incomparables escargots d'Illyrie, les Romains cultivaient ce savoureux mollusque plus de deux mille ans avant nous. Dans de grands parcs entourés d'eau de tous côtés et arrosés sans cesse, des milliards d'escargots prospéraient, grossissaient, engraisaient pour le délice des patriciens et des Césars, qui les savouraient sur des grils d'argent ou d'or.

La découverte de l'Amérique.

Dans une école de jeunes Anglaises, on avait donné ce sujet de composition française : « Comment Christophe Colomb découvrit l'Amérique, » et voici le travail de l'une de ces *misses* :

« Colomb était un homme qui savait faire tenir des œufs sur la table. Un jour, le roi d'Espagne lui dit :

— Saurais-tu découvrir l'Amérique ?

— Oui, dit Colomb, si tu me donnes un vaisseau.

Il eut son vaisseau et fit voile du côté où il pensait que se trouvait l'Amérique. Les matelots commençaient à se plaindre, déclarant qu'ils ne croyaient pas qu'il y eût un tel endroit que l'Amérique. Mais après de longs jours, le pilote vint lui dire :

— Colomb, je vois la terre !

— C'est l'Amérique !... s'écria Colomb.

En approchant davantage, il voit le pays couvert d'hommes noirs. Colomb leur crie :

— Est-ce ici l'Amérique ?

— Oui, répondent-ils.

Alors, lui :