

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 26 (1888)
Heft: 12

Artikel: La cuisine
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-190326>

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: 12.02.2026

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

travaux qui pourraient être entrepris pour remonter le Rhône jusqu'à St-Maurice ou Martigny, assurant ainsi une bonne part des importations du Piémont et du transit de Gènes.

Tels étaient, en général, les avantages que l'avenir laissait alors entrevoir. Donc la première chose à faire, était le prolongement du canal d'Enteroches jusqu'au Léman. Mais ce projet ne laissa pas de soulever maintes récriminations. On prétendait que cette grande route d'eau nuirait à la circulation intérieure, et qu'elle ferait tomber le charroi existant pour les transports entre le lac Léman et celui d'Yverdon. Et cependant la chose n'était pas tant à regretter, car dans chaque village, chacun se faisant voiturier, on ne voyait partout que de chétifs attelages ; et dans toutes les localités qui se livraient à cette industrie, on négligeait les travaux champêtres, les soins de la famille, ou des métiers plus lucratifs.

Le transport des vins de la Côte, de Morges à Enteroches, par exemple, se faisait par convois de 53 chars, d'une fuste chacun, équivalant au chargement d'une barque du lac de Neuchâtel, ce qui revenait fort cher, en raison des prix élevés de voiture et du vin qui était accordé aux charretiers par d'anciens usages ou règlements. Il fallait donc réunir les chars de plusieurs villages ; et lorsqu'une batelée destinée à être embarquée à Enteroches était arrivée à Morges, on le faisait savoir aux charretiers, arrêtés à l'avance pour la conduire. Ceux-ci partaient de chez eux dans la nuit, se rendaient à Morges à la pointe du jour, chargeaient chacun une fuste avec laquelle ils arrivaient à Enteroches dans l'après-midi. Après l'avoir déchargée, et pendant que leurs chevaux mangeaient, ils se mettaient à boire ce qui leur restait des 4 pots de vin qui leur étaient accordés. Bien souvent ces 4 pots ne suffisaient pas, en sorte qu'ils allaient encore boire chez le commis du canal, tenant un débit de vin. Ces charretiers ne repartaient ainsi que fort tard et ne rentraient chez eux qu'au milieu de la nuit. Il est facile de comprendre que le lendemain, fatigués ainsi que leurs bêtes, ils étaient peu propres au travail.

C'était donc deux journées entières d'un conducteur et de trois ou quatre chevaux employés pour un transport qui se payait de 7 à 8 francs. Il y avait évidemment tout avantage pour nos populations à voir disparaître une pareille industrie.

En 1837, la question du canal, qui avait été vendue et n'existait plus qu'en trace marécageuse, fut donc remise sur le tapis. M. Fraisse, ingénieur, le visita dans tout son parcours et revint convaincu de la possibilité matérielle de le rétablir et de le prolonger jusqu'au Léman ; mais il fut en même temps frappé de l'idée qu'un chemin de fer serait plus logique sous tous les rapports. On se moqua de lui : « Les chemins de fer en Suisse ?.. Allons donc ! vous voulez rire ! » lui disait-on. »

Cependant, insistant sur son idée, M. Fraisse la soumit à M. Perdonnet père, dont il ne tarda pas à obtenir l'appui. En 1838, un Comité se forma et émit une souscription au moyen de laquelle on put réunir la somme nécessaire aux études dont M.

Fraisse fut chargé. Ces études et les plans, renfermés dans une caisse du bureau des Travaux publics, y dormirent de longues années.

En 1850, la Confédération s'occupa de la question d'une manière générale, et en vue de l'établissement d'un réseau en Suisse, conçu au point de vue de l'ensemble des cantons. Des hommes compétents, appelés à donner leur avis, publièrent leurs rapports, et dès lors l'idée fut acquise. L'étude de la ligne de Morges-Yverdon étant déjà faite, M. Sulzberg, ingénieur de Thurgovie, offrit au gouvernement vaudois de se charger de l'exécution, en demandant trois mois pour trouver des capitalistes. La concession lui fut accordée par décret du Grand Conseil du 8 juin 1852, sur les bases des études de M. Fraisse, avec un embranchement sur Lausanne.

Cette concession passa en diverses mains et fut acquise, en définitive, par une Société anonyme constituée sous le nom de *Compagnie de l'Ouest des chemins de fer suisses*, et le 7 mai 1855, la section Yverdon-Bussigny était livrée à la circulation.

L. M.

La cuisine.

M. Francisque Sarcey a publié dernièrement divers articles sur une Exposition culinaire, auxquels nous empruntons ces quelques réflexions :

... Que voulez-vous ? je suis de la vieille école en cuisine. La meilleure cuisine n'est pas précisément faite par des cuisiniers émérites, qui sont bacheliers ou docteurs ès fourneaux, qui inventent des plats extraordinaires, où entrent une foule d'ingrédients, étonnés de se mêler. C'est celle que nos chères mères confectionnaient de leur propre main ou surveillaient de leur yeux ; celle qu'elles avaient apprise de leurs grand'mères, et qui ne demande, pour être parfaite, que des denrées saines et beaucoup de soin pour les accommoder.

J'ai vingt fois entendu dire à ma pauvre mère, qui au temps de ma jeunesse nous faisait des plats à se lécher les doigts jusqu'au coude : « Il n'y a pas besoin d'avoir appris pour savoir la cuisine ; il ne faut que de l'attention et du goût. »

Quoi de plus délicieux, par exemple, que le mets si simple qu'on appelait jadis un haricot de mouton et qui se nomme aujourd'hui un navarin ? Ça ne fait pas grande figure, mais c'est supérieur à toutes les pièces montées du monde et, pour faire ce ragoût, il n'y a besoin que de surveillance. Il faut, comme disaient les cuisinières du temps passé, que ça mijote.

Et la potée ?... Tout simplement des choux, cuits dans du bouillon, avec toutes sortes de charcuteries et de légumes. Ça ne coûte pas cher, ça ne brillerait pas sur des tables de millionnaires, mais on s'en crèverait. Et pour cela il suffit que la cuisinière ait l'œil sur ses fourneaux, qu'elle ne se presse point, quelle soit attentive, patiente et minutieuse.

Et de tout, c'est la même chose. Il n'y a pas besoin d'avoir suivi ses études de cuisine jusqu'en philosophie pour faire un bon civet : il ne faut qu'un lièvre à point et une cuisinière qui ne lâche point la queue de sa casserole.

Et les purées de pommes de terre au jus ? et les

macaronis ? et les galantines ? tout autant de plats qui passent pour peu distingués, mais qui sont, en quelque sorte, le fond de la cuisine bourgeoise, et que nos mères cuisinaient de leur propre main, que c'était une merveille.

Il y avait autrefois une foule de braves filles qui, sans avoir eu de professeur, savaient à fond une vingtaine de plats, par intervalles, et en essayaient d'autres ; elles étaient la joie et l'honneur de la maison. Elles étaient ravies quand on leur faisait compliment d'un gigot cuit à point, ou d'un pâté onctueux sous la gelée qui tremblait. Tout ce qui partait de leur main était net, franc et sain. Elles ne déguisaient point les denrées qu'elles employaient à leur cuisine.

Ce n'est jamais elles qui auraient inventé le homard à l'américaine. Le homard à l'américaine, c'est une façon de manger n'importe quoi avec une sauce qui emporte la bouche. Le homard a, par lui-même, un goût très fin, très délicat. Le triomphe des vieilles cuisinières, c'était de trouver une sauce qui, au lieu d'anéantir ce goût, le relevât et le rendit plus savoureux. Le chef, aujourd'hui, semble n'avoir d'autre but que de pallier cette saveur native en la masquant par de violentes épices. Il mettrait de la semelle de botte dans la sauce du homard à l'américaine que personne ne s'en apercevrait.

Il en est des mets comme des remèdes : les plus simples sont les meilleurs. Et cela est si vrai qu'un grand restaurant, à Paris, a conquis la vogue en servant à sa clientèle ce qu'il a appelé : *une petite marmite*. Or, la petite marmite n'est pas autre chose que le vulgaire pot-au-feu de ménage, avec force choux, carottes, poireaux et navets, sans oublier le bouilli, dont quelques menus morceaux nagent dans le bouillon. Cette innovation, ou plutôt ce retour à la vieille cuisine française, a obtenu un succès de vogue.

Eh bien, pour faire un bon pot-au-feu, il ne faut que l'écumer à temps, le garder de trop bouillir ; il faut, en un mot, le soigner. Le soin ! il n'y a que cela en cuisine. Les éléments de cet art sont peu nombreux et peu compliqués, quoiqu'on en dise ; et il n'est fille de bonne maison qui ne puisse les apprendre en très peu de temps, soit d'une bonne cuisinière, soit de sa mère, si la mère est de celles qui veillent au ménage.

On parle d'écoles de cuisine ! C'est à faire pitié ! Est-ce qu'il y avait jadis des écoles de cuisine ? Et la cuisine française était réputée la première du monde, et toutes les maîtresses de maison étaient peu ou prou cuisinières, et il n'y avait point d'hôtel de province qui n'eût son cordon-bleu.

Depuis qu'on donne des leçons de cuisine, qu'on fait des expositions de cuisine, personne ne la sait plus.

LA FILLE DU COLONEL.

IV

Michel, radieux de se promener avec Jeanne, qu'il aimait à la folie et pour laquelle il se fût fait tuer dix fois, s'inclina en souriant et en montrant ses trente-deux dents blanches, qui lui donnaient un air naïf :

— Oui, ma colonelle ; tout de suite !

La jeune fille entra ensuite dans le cabinet de son père et y prit un cahier qu'elle roula avec soin et emporta avec elle. C'était le tableau des cadres du régiment, comprenant une liste complète de tous les officiers, depuis M. Ollier jusqu'au plus jeune sous-lieutenant. Puis elle natta ses longs cheveux, revêtit son amazone, et attendit.

Une demi-heure après, Jeanne, suivie de Michel, se lançait au galop dans la forêt. Connaissez-vous rien qui soit plus charmant qu'une jeune fille courant à cheval sous les grands bois ? Quelle vision idéale ! Jeunesse, avenir, beauté, c'est tout ce que Dieu a donné de plus doux à l'homme. Fleur de la vie, qui ne s'épanouit qu'un temps.

Après une heure de galop, Jeanne avisa une avenue étroite et ombreuse et s'y engagea en mettant Folle-Avoine au trot. Michel continua à galoper, car il avait un retard de près de cent mètres, en dépit de ses efforts et des coups d'éperons qu'il prodiguait à Brutus, son gros cheval. Quand il rejoignit la jeune fille, Jeanne venait de s'arrêter au beau milieu d'une clairière semée de véroniques fleuries et de genêts en boutons :

— Prends Folle-Avoine, dit-elle, mon vieux Michel, et allez m'attendre tous les deux à cinquante mètres, à portée de ma voix. Je vais me reposer ici un instant.

— Oui, ma colonelle.

Alors Jeanne descendit de cheval et, pendant que Michel s'éloignait, s'assit à terre et entra dans une profonde méditation, car elle était très sérieuse, au fond, et plus sérieuse que beaucoup de femmes, bien qu'elle fût vive et enjouée.

Son père voulait qu'elle se mariât, et elle s'était engagée, pour ne pas lui faire de peine, à choisir un mari avant l'arrivée de ses vingt-cinq ans, c'est-à-dire avant quinze jours.

Les données de ce problème se présentaient nettement à son esprit et l'effrayaient.

Elle n'avait de préférence pour personne. Son cœur n'avait point parlé comme il parle chez d'autres, de prime-abord, avant toute réflexion, et cela tenait sans doute à la condition que Jeanne s'était toujours imposée à elle-même, quand on lui avait parlé de mariage.

Cette condition, qu'elle n'avait pas voulu dire à son père, par délicatesse et par réserve, elle y pensait plus que jamais.

Elle voulait un mari tel que devait être, au début de sa vie, le colonel Dorval ; un soldat dans toute la force du terme, un vrai soldat, aimant le métier des armes comme il aimait sa femme, c'est-à-dire avec passion.

Or, cette condition était difficile à réaliser.

Ils sont rares, les officiers qui, comme M. Dorval, sont avant tout les esclaves de leur devoir et placent leurs engagements professionnels au-dessus de tous les autres : officiers, d'abord, pour le service de la patrie ; époux, ensuite, pour le service de la famille.

Or, Jeanne voulait cela, et rien d'autre.

Et elle savait combien de jeunes officiers, sous-lieutenants, lieutenants ou capitaines, à peine mariés, s'amollissent dans les délices de Capoue, s'ennuient peu à peu de leur consigne militaire, et finissent par démissionner, à la première occasion, à la première épreuve, au premier chagrin.

Pauvres jeunes gens, qui n'ont pas le cœur assez large pour contenir à la fois l'amour de la France et celui de la femme et des enfants !

Elle savait combien d'autres se découragent à moitié chemin, parce qu'ils se croient lésés dans leurs droits, repoussés par une main secrète, ou parce qu'on ne les a pas nommés commandants assez vite !

Elle savait enfin combien s'encroûtent, combien res-