

Zeitschrift:	Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band:	26 (1888)
Heft:	14
Artikel:	A propos des oeufs de Pâques : anciennes coutumes. - Les oeufs pendant le Carême. - Les cuisiniers. - Les oeufs comme aliment
Autor:	[s.n.]
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-190340

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>

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 MONNET, rue Pépinet, maison Vincent, à Lausanne ; — ou en s'adressant par écrit à la *Rédaction du Conteuro vaudois*. — Toute lettre et tout envoi doivent être affranchis.

CAUSERIES DU CONTEUR
2^{me} et 3^{me} séries.
 Prix 2 fr. la série ; 3 fr. les deux.

A propos des œufs de Pâques.

Anciennes coutumes. — Les œufs pendant le Carême. — Les cuisiniers. — Les œufs comme aliment.

Un de nos abonnés de Neuchâtel nous écrit :

« A l'occasion des fêtes de Pâques, j'ai plusieurs fois entendu demander pourquoi l'on teignait des œufs, sans jamais avoir pu obtenir à ce sujet des renseignements précis, à l'égard de cette ancienne coutume. Pourriez-vous m'éclairer, ainsi que bon nombre de vos lecteurs, par quelques lignes dans le *Conteur* ?... Vous remerciant d'avance, je vous prie d'agréer, etc. »

La demande ci-dessus nous étonne quelque peu, attendu que chaque année, à pareille époque, de nombreux journaux, — surtout des journaux français, — reviennent sur l'usage des œufs de Pâques. Nous nous empressons néanmoins de répondre au désir exprimé.

L'usage des œufs de Pâques est général chez tous les peuples chrétiens, et paraît être une tradition symbolique de l'Eglise primitive. Les uns y voient un souvenir de l'œuf rouge que pondit, suivant un historien romain, une poule appartenant aux parents de l'empereur Alexandre Sévère, le jour de sa naissance. D'autres font remarquer que l'œuf ayant eu chez les païens un sens mystique, relatif à l'origine des êtres et du monde entier, c'est peut-être cette tradition qui s'est conservée dans la religion nouvelle. Le plus probable pourtant, c'est que les adeptes virent dans l'œuf, à cause du phénomène de l'éclosion, un symbole de la résurrection du Christ. De là la coutume de porter au temple et de faire bénir par le prêtre, le jour de Pâques, des œufs que l'on distribuait ensuite à sa famille et à ses amis, et dont plusieurs étaient décorés de sujets religieux.

Mais bientôt on ne vit plus là qu'une sorte de manifestation joyeuse à l'occasion des œufs, dont on avait été privé pendant tout le Carême, par les lois de l'Eglise. C'est le seul sens que la coutume des œufs de Pâques ait conservé au moyen-âge. On teignait ces œufs de diverses couleurs, et on se les envoyait entre parents, voisins et amis.

Le même usage existe en Russie où, depuis l'Empereur, jusqu'au dernier moujick, chacun s'y conforme. En Pologne, où l'abondance des œufs tenus en réserve pendant le Carême était énorme, un ancien usage voulait que tout maître de maison

offrit, le lundi de Pâques, un œuf dur à ses visiteurs ; il le rompait avec les doigts et le partageait avec son hôte.

Quelques mots maintenant sur les œufs comme aliment. — Les œufs sont si indispensables à la cuisine, que le chef le plus habile renoncerait à son art si on lui en interdisait l'usage. Aussi l'Eglise romaine, convaincue de cette nécessité, s'est-elle relâchée en leur faveur de la rigueur des lois du Carême en les permettant jusqu'au vendredi de la Passion. Depuis ce jour jusqu'à Pâques, l'imagination des cuisiniers est à la torture pour y suppléer ; car l'œuf est la liaison nécessaire de la plupart des sauces, de tous les ragouts maigres, de presque tous les entremets. C'est un aimable conciliateur qui s'interpose entre toutes les parties pour opérer leur rapprochement et les identifier les unes aux autres. — Pourquoi n'en fait-on pas l'essai dans les sauces politiques ?.. Il nous éviterait bien des potins.

On connaît en France plus de six cents manières d'accorder les œufs. On les mange à la bonne femme, à l'allemande, à la bourguignonne, à la duchesse, à la commère, à la huguenote, à la jésuite, à la Périgord, à la sauce Robert, à l'estragon, au blanc de perdrix, à la Coigny, au soleil, au père Douillet, etc., etc., etc. On les poche, on les frit, on les saute ; enfin, que n'en fait-on pas ? Mais leurs qualités hygiéniques dépendent beaucoup de leur préparation.

Rien n'est plus salutaire qu'un œuf frais, rien n'est plus indigeste qu'un œuf dur. Le blanc de l'œuf est, de toutes les substances nutritives, celle qui s'assimile le plus promptement aux sucs nourrissants. Le jaune, qui est très nourrissant, joint à cet avantage de dissoudre les corps gras et de favoriser leur mélange avec les sucs digestifs. Dans les œufs à la coque, ces substances conservent tous leurs principes bienfaisants ; mais lorsqu'ils ont été dénaturés de mille manières par l'art culinaire, ils rentrent dans la classe des aliments dont il ne faut pas user avec excès.

Le fameux *poisson d'avril*, lancé à Berne le 1^{er} courant, annonçant pour ce jour-là l'arrivée du général Boulanger dans cette ville, et qui avait accumulé aux environs de la gare des centaines de curieux, nous fournit l'occasion de rappeler l'origine de ces amusantes mystifications. Voici ce que dit à ce sujet, un auteur très autorisé :