

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 32 (1894)
Heft: 17

Artikel: [Nouvelles diverses]
Autor: Forel, F.-A.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-194247>

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: 13.01.2026

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

nateur du festin, un Français, un Tourangeau du nom célèbre alors d'Eustache Potier.

Mille ans se sont écoulés depuis les splendeurs barbares de l'empereur Maxime: aux pyramides de feu ont succédé lustres et girandoles; aux litières de paille fine, des tapis précieux; aux branches d'arbre, des tentures de laine et de velours; aux tabourets grossiers, des chaises à dossier énorme, rembourrées de foin, recouvertes de peaux choisies auxquelles on laisse le poil de la bête comme surcroit d'ornement et de beauté.

Plus de rotis monstrueux, moins d'élégantes pièces artistement préparées. Toujours robuste et male, l'appétit est plus décent, le goût plus rafiné, la cuisine plus savante, l'appareil culinaire plus parfait. Plus de jongleurs et d'histrions vulgaires: des tableaux féeriques, dignes de nos théâtres modernes, où la magie se mêle à la bonne chère.

M. Fulbert-Dumontel arrive maintenant au curieux festin donné à cent convives par le vidame de Chartres, en 1450. Le plafond de la salle à manger représente un ciel. A chaque service les nuages s'abaissent pour enlever la table et faire surgir à sa place un service nouveau. Au dessert, ces nuages s'obscurcissent, un orage éclate avec un accompagnement de tonnerre et d'éclairs; une pluie légère d'eau parfumée arrose doucement les convives, tandis qu'en guise de grêle une multitude de petites dragées tombent gaîment dans les assiettes.

Voici maintenant le dîner fameux qu'à la même époque le galant duc du Maine offre à deux jeunes et charmantes dames de ses amies.

Regardez! au milieu de la table s'allonge un plateau représentant une place de gazon ornée de plumes de paon et enrichie d'une tour d'argent travaillée à jour. Cette tour féerique est remplie de petits oiseaux dont on a doré la tête et les pattes. Sur la plate-forme flottent trois drapeaux portant les armes du duc et des deux dames. A chaque coin de la table, qui est oblongue, en bois de citronnier, on a placé un pâté colossal surmonté de plusieurs autres pâtés dont les dimensions vont toujours en diminuant, afin de former une pyramide élégante et légère.

Le premier service de ce festin historique se compose d'un ragout de cerf, d'un plat de quartiers de lièvre et d'une fricassée de poules de la Bresse farcies de crêtes, de foie et de rognons.

Au second service, on entame les pâtés dont chacun renferme une oie, six poules de la Flèche, six pigeons du Berri, un lièvre, une outarde, dix livres de chevreuil, puis vingt-six œufs durs, piqués de clous de girofle et parsemés de safran. Les pâtés gigantesques, servant de base à l'édifice, sont argentés; les petits, qui les surmontent pour former pyramide, sont dorés. Au troisième service, on apporte un énorme esturgeon avec une sauce à l'huile, trois hérissons saupoudrés de gingembre, deux hérons piqués, un jeune chevreuil et un petit porc de Lorraine, savamment préparés. Comme autrefois, les bords des plats immenses sont enguirlandés de canards toulousains, de poulets mignons, de cailles, d'ortolans, de grives et de perdrix.

Au dessert, crèmes rouges et blanches, gâteaux gigantesques, fromages variés, fruits odorants, pruneaux de Tours cuits dans de l'eau de rose, cerfs et cygnes en sucre portant au cou les armes du duc du Maine et des deux nobles dames, ses deux invitées. Comme vins, les meilleurs vins de France, enfin des liqueurs fabriquées avec du miel de Narbonne et des épices choisies. Dans les jardins du duc, un orchestre de violons, de flûtes et de cornemuses.

Au seizième siècle, les grands festins conservent encore le prestige étrange et la bizarre magnificence de cette magie culinaire qui aurait fait la joie de Robert-Houdin.

Nous voici au repas de noces de Henri IV avec Marie de Médicis. Ici encore les décorations de la salle à manger changent à chaque service. La table s'élève toute servie du plancher où elle disparaît pour surgir de nouveau. C'est de la même façon qu'entrent et sortent tous les domestiques, toujours vêtus de costumes analogues aux décorations de la table. Au dessert la table se change en bouquet fleuri; des sylphes et des nymphes offrent, en dansant, les vins exquis, les fruits en sucre, mille friandises qui semblent être les produits naturels des sources des arbres et des plantes de ce bosquet enchanté. Pour compléter l'illusion, n'a-t-on pas peuplé ces parterres d'une foule d'oiseaux charmants qui, effrayés par les applaudissements, s'envoient au plafond teinté d'azur.

Enfin, sous Louis XIV, on commence à saisir le ridicule de toute cette fantasmagorie culinaire et le luxe de la table subit les règles de la raison. Les sylphes et les nymphes s'en vont rejoindre les jongleurs, les histrions, et la magie disparaît avec ses coûteuses extravagances dans sa grotesque mythologie.

Dans ce château de Chantilly, où reçoit royalement le vainqueur de Rocroy, un grand progrès se prépare, une révolution féconde et douce s'accomplit. L'épée au côté et la mélancolie du génie au front, le grand Vatel apparaît. Et, depuis Vatel, l'art culinaire n'a cessé de s'étendre dans les voies parfumées des perfectionnements gastronomiques, cherchant toujours à remplacer la profusion par le choix, le faste par l'élegance, l'excentricité par la distinction, le caprice par le confort, l'extravagance par le bon goût.

Monsieur le rédacteur du *Conteur vaudois*,

L'ordonnance de LL. EE. de Berne sur la récolte et la destruction des hennetons, en 1749, publiée dans le *Conteur* du 21 avril, soulève une question intéressante.

On sait que dans nos contrées les grandes invasions de hennetons reviennent tous les trois ans, le développement des larves, soit vers blancs, se faisant dans les années intermédiaires. Sous d'autres cieux, il en est autrement : dans l'Allemagne du Nord, par exemple, la période des hennetons est de quatre ans; dans le Valais, l'apparition des hennetons ailés, qui revient, comme chez nous, tous les trois ans, est d'une année en avance sur celle des bords du Léman.

La question que je pose est la suivante : La période des hennetons est-elle, chez nous, toujours régulièrement de trois ans? Cette

régularité n'a-t-elle jamais été troublée dans les temps historiques?

Si nous admettons que les dates citées pour des ordonnances bernoises contre les hennetons soient des années d'éclosion de l'insecte ailé, nous aurions jusqu'en 1894 :

1711.	. 183 ans, soit 61 périodes de 3 ans.
1717.	. 177 » 59 »
1723.	. 168 » 56 »

Je trouve encore dans mes notes quelques indications analogues; malheureusement elles sont trop clairsemées.

De 1786, année de hennetons, nous avons jusqu'en 1894, 108 ans, soit 36 périodes de 3 ans.

1849, qui a eu de même une grande sortie de l'insecte, est à 15 périodes de 3 ans de l'année actuelle.

Depuis 1849, de nombreuses observations confirment la régularité de la périodicité.

La seule date divergente est celle de 1749, date de l'ordonnance bernoise que vous citez dans le dernier numéro du *Conteur*. La date probable de l'apparition des hennetons doit être 1750, qui représente 48 périodes de 3 ans avant 1894: nous devrions admettre qu'une grande abondance de vers blancs aura provoqué, un an plus tôt, la sollicitude de LL. EE.

Permettez-moi de demander à ceux de vos lecteurs qui posséderaient des notes sur les années de hennetons, dans les siècles passés et dans le commencement du XIX^e siècle, de vouloir bien me les communiquer, afin que je puisse étudier cette question en me basant sur des documents plus nombreux et plus précis.

Agreez, monsieur le rédacteur, l'assurance de mes sentiments les plus distingués.

Morges, 22 avril 1894.

F.-A. FOREL

Une belle chevelure. — Une des dames d'honneur de l'impératrice d'Autriche, qui a tracé le portrait intime de la souveraine, traduit en français par M. P. Bertrand, dit à propos de la chevelure d'Elisabeth :

« ...Le seul trait de vanité que j'ai remarqué chez l'impératrice est l'orgueil de sa magnifique chevelure qui, dénouée, tombe jusqu'à ses genoux. Elle avait l'habitude de la faire brosser tous les jours pendant que M^{me} F... lui lisait des romans anglais, français ou hongrois, et elle tenait follement à ce qu'on ne lui arrachât pas un seul cheveu. Cela était, sans doute, impossible. Aussi son infortunée femme de chambre, alerte et jeune, cachait-elle soigneusement dans la poche de son tablier ces soyeux et précieux fils blonds.

Un jour, l'impératrice, jetant un regard dans la glace, aperçut ce manège. Se dressant d'un bond, elle s'écria :

— Je vous y prends, enfin! Voilà comment vous abîmez ma chevelure!

Avec une présence d'esprit qui aurait fait honneur à un diplomate, la femme de chambre répondit sans hésiter :

— Je supplie Votre Majesté de me pardonner. Cela ne m'était jamais arrivé. Je désirais seulement avoir une