

**Zeitschrift:** Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande  
**Band:** 33 (1895)  
**Heft:** 16

**Artikel:** Opéra  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-194903>

### **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:** 05.04.2026

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

tiquité. Nous abrégeons quelque peu :

« Je n'apprendrai rien de nouveau à personne, en disant qu'il n'y avait pas de café dans l'antiquité. Tout le monde sait que le café a été découvert par des chèvres arabes, au moment où renaissaient en Occident les lettres et les arts.

» On sait encore qu'après avoir fait lentement sa fortune dans les pays orientaux, le café fut introduit en Europe par Jean Sobieski.

• Les liqueurs étaient également inconnues de l'antiquité.

» Cependant, les anciens ne laissaient pas que de boire, et même, si l'on croit les médisants, ils buvaient plus que nous. Un excellent homme de l'Académie des sciences morales et politiques a fait sur ce point un petit calcul. Il a supputé que trente hommes peuvent se griser de nos jours fort raisonnablement pour *cinquante francs*, tandis que dans l'antiquité il fallait au moins *deux cent soixante-dix francs* pour en griser autant, aussi bien.

» Donc les anciens buvaient. Que buvaient-ils ? Voilà la vraie question.

» N'ayant ni café, ni eau-de-vie, ni rhum, ni kirsch, ni anisette, ni chartreuse, ni gin, pas même de guignolet, laissant aux Bataves, aux Chérusques, Boïens et Bructères, la bière brune, la bière blanche, la bière de Strasbourg, la bière de Lyon, la bière de Munich, la bière de Louvain, l'ale, le porter, je ne vois pas ce qu'ils auraient pu boire, si ce n'est du vin.

» Mais il y a vin et vin.

» Chez les anciens, le vin était ce que nous appelons des confitures et même pis, car ils y mêlaient des essences de fleurs, du miel, du fromage, de la résine et une foule d'autres ingrédients et de drogues diverses. Le tout se coagulait, formait une masse solide, une sorte de savon que l'on découpait je ne sais pas au juste comment, et dont on râclait les morceaux dans un verre d'eau chaude afin de les y délayer. Par cette cuisine, qui représente assez bien la préparation d'une tasse de chocolat, on obtenait un délicieux petit breuvage.

» Cet usage était fort ancien.

» Dans l'*Iliade*, Nestor donne à quelques amis une collation où les choses se passent ainsi. Une belle captive qui fait les honneurs de la tente du bon vieillard, Hécamède, « semblable aux déesses, » met dans une coupe du vin de Pramne, où elle avait râpé du fromage et délayé de la fleur de froment.

» Catulle dit quelque part, las de tout ce vin et de tout ce fromage : « Servez-moi donc un peu de vin sec. »

• Quand le vin était nouveau, on l'étendait sur du pain et on le mangeait en tartine sur le pouce.

» Quand il avait un peu d'âge, on le grignotait en tablettes.

• Quand il avait soixante ou quatre-vingts ans, on pouvait en bâtir des maisons.

• • •

» Il y avait deux sortes d'établissements où on mangeait du vin.

» D'abord, les gargottes, en latin *popinæ*. Je ferai remarquer que c'est de ce mot romain que vient notre terme *popote*.

» Les *popinæ* étaient laissées au bas peuple comme les guinguettes de nos barrières. Les établissements fashionables étaient les *thermopoles* ou débits d'eau chaude.

» Jetons un coup d'œil sur le personnel des thermopoles.

• C'est d'abord, au comptoir, la maîtresse de la maison ou la plus belle des affranchies, ou des esclaves du maître, la plus belle non sans dessein, car, plus elle était belle, plus elle attirait de chaland; pour la voir, quand le thermopole n'avait plus un siège, ni une table libre, les passants s'arrêtaient par groupes, se disputant le bonheur de s'aplatir le nez contre les vitres.

» Les thermopoles avaient leurs chanteuses et leurs danseuses.

• Le principal objet de consommation était naturellement l'eau chaude. Cette boisson était réputée si délicieuse que l'antiquité ne peut citer qu'un seul homme qui eut assez d'empire sur ses sens pour n'en jamais tâter. C'est le fameux rhéteur Prohérésius.

• • •

• Le progrès des mœurs et de la vie sociale amena dans la constitution intérieure des thermopoles les mêmes changements que ce siècle a vu se produire dans nos cafés. Il n'est pas un de ceux-ci qui, de simple café, ne soit devenu café-restaurant. Ainsi, la thermopole, au lieu de débiter seulement de l'eau chaude, monta des fourneaux, se pourvut d'un chef et servit des déjeuners à la fourchette.

• Voici la carte d'une thermopole romaine :

» Avis aux gourmets : Ils trouveront dans la thermopole de la Syrienne, à l'enseigne de Bacchus, Cérès et l'Amour, des fromages frais servis dans des paniers de jonc, tous les fruits de la saison, des prunes, des noix, des pommes, des mûres et des concombres.

» Ceci est la carte d'été ; les peuples du Midi, pendant la saison chaude, ont toujours préféré au régime hébétant de la viande, le patriarcal usage des légumes et des fruits.

• La thermopole ainsi reconnue, entrons-y résolument, si vous le voulez, en compagnie de Virgile.

• De Virgile ! me direz-vous ? Oui, de Virgile. L'auteur de l'*Enéide* a commencé par être étudiant ; étudiant, il a

hanté les thermopoles : il a aimé les dames de comptoir. L'imagination qui le voit dans son atmosphère de gloire s'habitue mal à se le représenter ainsi. Cependant il faut bien que, pour les grands poètes comme pour le reste et commun des vivants, jeunesse se passe. Pindare était quelque peu mauvais sujet. Platon a commis des distiques égrillards. Milton s'est fait chasser de son collège. Boileau se plaisait au cabaret. Racine lorgnait les jeunes filles d'Uzès. »

### Boutades.

Une mère vient de prodiguer les plus sages conseils à sa fille, qui va se marier.

— Ah ! j'oubliais : quand vous en serez arrivés à vous jeter les meubles à la tête, choisissez toujours de préférence les moins fragiles et les moins chers !

Champoireau va passer une heure au musée des Antiques qu'il n'a pas visité depuis 1878.

Il arrive devant la Vénus de Milo :

— On ne se foule pas la rate, ici ! Voilà une statue qui n'est pas plus avancée qu'il y a seize ans !

Chez un pharmacien :

Une vieille bonne entre et présente une ordonnance sur laquelle se trouve indiquée une potion renfermant deux décigrammes de morphine.

Le pharmacien pèse avec le plus grand soin le dangereux remède.

— Quelle honte ! dit alors la vieille femme en lui poussant du coude. Soyez donc pas si regardant : c'est pour une orpheline !

**OPÉRA.** — Nous avons assisté avec beaucoup de plaisir aux débuts de notre troupe lyrique, dans *Faust*, qui nous a permis d'apprécier les principaux rôles. Ceux-ci ont été réellement bien tenus, et c'est l'opinion générale. La première chanteuse est charmante et douée d'une jolie voix ; le ténor a été plusieurs fois rappelé, et la basse, M. Lajarte, une vieille connaissance, a fait aussi grand plaisir, quoiqu'il ne possède pas, au dire des difficiles, toutes les ressources vocales nécessaires.

D'autres rôles ont soulevé quelques vives critiques ; mais M. Scheler, qui met toujours, comme on le sait, toute sa bonne volonté à satisfaire les désirs des habitués du théâtre, en a immédiatement tenu compte. Nous croyons pouvoir dire, dès lors, que la troupe est bonne, qu'elle possède des éléments et un ensemble suffisant pour nous faire passer encore de nombreuses et agréables soirées. Un peu d'encouragement et d'indulgence par-ci par-là, et nous avons la conviction que tout ira bien.

Dimanche 21, deuxième de **Faust**.

L. MONNET.