

Le jour des Rois. - 6 janvier, et le gâteau des Rois

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande**

Band (Jahr): **23 (1885)**

Heft 2

PDF erstellt am: **15.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-188593>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

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

ÉTRANGER : 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 *Conteur vaudois*. —

Toute lettre et tout envoi doivent être affranchis.

PRIX DES ANNONCES

du Canton 15 c.

de la Suisse 20 c.

de l'Étranger 25 c.

la ligne ou
son espace.

1884-1885.

A chaque année qui finit, il est dans l'habitude des peuples civilisés de jeter un regard en arrière sur le chemin parcouru dans cette assez longue route de 365 étapes. Ce retour par la pensée, des millions de pauvres humains ne le font pas, les uns par bêtise ou insouciance, les autres par tristesse. Mais il est aussi des mortels qui comptent les gerbes de leur moisson, et d'autres, plus heureux peut-être, qui disent : Espérons en l'avenir ! Ces derniers se comptent par millions aussi, et s'ils n'ont pas eu tous les biens matériels en partage, ils ont joui du bonheur intellectuel et moral : ils ont la foi.

Pour tout être qui pense, cette revue a ses charmes et ses tristesses, ses joies et ses douleurs. Les gouvernements la font aussi pour établir leur budget, et les journaux pour nous donner le résumé des événements de l'année qui vient d'achever sa course. Le *Conteur*, qui est sans prétention et ne fait pas de politique, lui dit simplement : Adieu ! repose en paix !

L'année 1884 a été tout orientale, pleine de soleil ; elle a entraîné la vieille Europe vers l'Orient, d'où elle était jadis elle-même venue. Les Anglais ont consulté le sphinx égyptien, qui est resté d'un mutisme solennel ; les Allemands, les Italiens et les Portugais sont allés faire un brin de cour aux belles négresses ; les Français ont chanté en partant la jolie chanson de Théophile Gautier :

Ce n'est pas vous, madame, que j'aime,
Ni vous non plus, belle Judith, ni vous
Ophélia, ni Béatrix, ni même
Laura la blonde avec ses grands yeux roux.

Celle que j'aime à présent est en Chine ;
Elle demeure avec ses vieux parents,
Dans une tour de porcelaine fine,
Au fleuve jaune où sont les cormorans.

Elle a les yeux relevés vers les tempes,
Un petit pied à tenir dans la main,
Le teint plus clair que le cuivre des lampes,
Les ongles longs et rougis de carmin.

Et maintenant, salut à toi, année nouvelle !
Puisses-tu nous donner du soleil, des fleurs, des
fruits et du bonheur assez pour tout le monde, pour
les pauvres et les petits, pour les riches et les
grands, pour les savants et les ignorants.

Préserve-nous de la guerre impie, de la famine,
du choléra et de tous les fléaux.

Sème dans les cœurs les germes de toutes les
vertus.

Donne-nous beaucoup de livres nouveaux et mo-
raux, écrits dans un français convenable et spiri-
tuel.

Inspire aux organes de la presse le respect des
opinions et de la vie privée. Dis-leur que nous les
lisons pour nous éclairer, et non pour assister aux
débats écœurants de quelques hommes passionnés.

Fais que nos lecteurs et nos lectrices, en particu-
lier, soient comblés des dons du ciel.

Et si tu permets au *Conteur* d'exprimer un vœu,
qu'il soit comblé d'abonnés, auxquels il s'efforcera
de plaire.

J. D.

Le jour des Rois. — 6 janvier,

et le gâteau des Rois.

On donne souvent le nom de *jour des Rois* au jour
de l'*Épiphanie*, parce qu'il se confond dans l'esprit
du peuple avec cette fête religieuse où l'Eglise cé-
lèbre, le 6 janvier, le souvenir de l'arrivée des Ma-
ges (prêtres des Mèdes et des Perses) à Bethléem,
pour adorer l'enfant Jésus. La tradition a fait de
ces personnages des *rois*, qui mirent aux pieds du
nouveau-né l'or, l'encens, la myrrhe, et offrirent
en même temps de délicieux gâteaux.

Il faut remarquer ici qu'à l'origine, les deux fêtes
de Noël et de l'*Épiphanie* se célébraient le même
jour (6 janvier) dans tout l'Orient. Ce fut au V^e siè-
cle que celle de Noël fut fixée au 25 décembre. En
Occident, les deux fêtes semblent toujours avoir été
distinctes.

Une autre version dit qu'à l'époque du partage
de la malheureuse Pologne par les monarques de
Russie, de Prusse et d'Autriche, on fit un gâteau
représentant cette patriotique contrée, lequel fut
partagé en trois parties, d'où le *gâteau des Rois*.

Mais le *jour des Rois*, qui se fête en famille, pour
l'élection du *roi de la fête*, est tout simplement un
usage venant du paganisme et qui n'était qu'une
suite des Saturnales. Les Saturnales commençaient
en décembre, c'est-à-dire vers Noël, et se prolon-
geaient jusqu'au 6 janvier. L'habitude était d'en-
voyer des gâteaux et des fruits à ses amis, pratique
encore conservée dans les campagnes où la tradi-
tion est plus vivace.

Donc, depuis un temps immémorial, il était d'u-
sage de servir, la veille des Rois, en famille ou

entre amis, un gâteau dans lequel on enfermait une fève, qui désignait le roi du festin ou le roi de la fève, ce qui a fait dire à un poète :

J'aimerais assez être roi,
Mais seulement roi de la fève;
Ce gai métier, ce doux emploi
Donne au moins des moments de trêve.

Le gâteau coupé en autant de parts qu'il y a de convives, on met un petit enfant sous la table, lequel est interrogé par le maître de la maison, sous le nom de *Phébé*, comme s'il représentait un oracle d'Apollon. A cet interrogatoire, l'enfant répond : *domine*¹. Sur cela, le maître l'adjure de désigner celui de la compagnie qui doit recevoir le premier morceau de gâteau; l'enfant nomme celui qui lui vient à la pensée, sans préférence pour personne; puis on passe au second morceau, au troisième et ainsi de suite, jusqu'à ce que la part où se trouve la fève soit donnée. Celui qui l'a est réputé roi de la compagnie. Et chacun de boire, manger et danser. *Le roi boit!* telle est l'exclamation que l'on fait entendre en son honneur chaque fois qu'il boit.

Les anciens rois de France célébraient tous cette fête à la cour. Louis XIII choisissait son petit oracle parmi les plus pauvres enfants qu'il pouvait trouver dans la ville et se plaisait à le faire roi. Il le revêtait d'habits royaux et lui donnait ses propres officiers pour le servir. Le lendemain, l'enfant mangeait encore à la table du roi; puis venait son maître d'hôtel qui faisait la quête en faveur du pauvre petit monarque. Le produit en était remis au père et à la mère pour qu'ils puissent faire donner quelque instruction à l'enfant.

Les gâteaux à fève n'étaient cependant pas exclusivement réservés pour le jour des rois; on en faisait chaque fois qu'on voulait donner aux repas un peu plus de gaité.

Le *gâteau des Rois* est un pâté à brioche qui se fait ainsi : 1/2 kilog. de levain de boulangerie, 2 kilog. de fleur de farine, 1/2 kilog. de sucre, 1/2 kilog. de beurre, 7 œufs (blancs et jaunes), ou mieux encore 10 jaunes seuls. Pétrir la veille, ajouter des fruits confits hachés, sans être trop menus, dresser la pâte en forme de couronne, saupoudrer de sucre et décorer avec des fruits glacés. Il faut 15 minutes pour que le gâteau soit cuit à point, si le four est bien chaud.

¹ *Fabae domine*, invocation qui veut dire ici : dieu ou seigneur de la fève, viens à la bénédiction et à la distribution de ce gâteau, viens présider au sort que nous voulons en tirer pour faire un roi de notre table qui nous fasse bien crier et bien boire; car c'est là que se termine son règne.

Pourquoi la bière convient aux Allemands.

Je me suis souvent demandé pourquoi je buvais fort bien la bière en Allemagne et dans la Suisse allemande et pourquoi je ne puis guère la digérer à Lausanne, d'où qu'elle vienne, du reste. J'attribuais cela à l'alimentation, ne sachant à quelle autre cause l'attribuer; eh bien, je suis à peu près convaincu que j'étais dans le vrai.

J'ai reçu, et bien d'autres personnes avec moi,

d'une maison de Zurich, un *Calendrier des ménages* donnant entre autres renseignements un menu pour chacun des trois cent soixante-cinq jours de l'année; on s'aperçoit bientôt, en parcourant sommairement ces petits conseils culinaires, que la viande de porc fumé forme la base de la nourriture chez nos voisins; une fois par semaine, au moins, on voit dans ces menus arriver la choucroute et quatre fois la saucisse, le lard ou le jambon. Je ne prétends pas médire ici de la choucroute et du petit salé, je constate un fait et rien de plus.

Platon disait qu'un nouveau genre de musique était capable de changer les mœurs d'un peuple; combien davantage un changement dans l'alimentation. Il y a longtemps que l'on a remarqué que les viandes rôties appelaient le vin rouge; que le poisson, les huîtres et les viandes bouillies s'accommodaient mieux du vin blanc. Les viandes fumées préfèrent la bière, paraît-il.

D.

On arrestachon manquâie.

Vo z'ai bin z'ao z'u vu l'équipémeint d'on fretai prêt por ariâ : on espèce dè bounet su la téta, qu'on derai onna mâiti dè tiudron; onna carmagnola avoué dâi petites mandzettès dè demi pi dè long, dein quiet on recoussé lè mandzès dè tsemise, que cein fâ on gros mougnon ao coutset dâo bré; dâi patalons dè fretai, mâiti tsaussès et mâiti faordâi, qu'on einfatè per su lè z'autro; dâi chôquès tot eimbozellâies; et la chaula à trairè que sè pliacè d'avanco su lo prussien et que sè bocliè per dévânt, que n'a que 'na piauta, qu'on derai onna quiua.

Eh bin cé équipadzo qu'est bon po allâ pè l'étrablio et qu'on ne met pas po allâ à noce, a risquâ d'amenâ on affèrè dâo diablo y'a cauquies teimps.

On rédatteu, on avocat et on grand conseiller dè pè Lozena aviont décidâ d'allâ fèrè on tor dè montagne pè la Doûla, qu'est dâo coté de St-Fourgo. Pè on bio dzo dè l'aoton passâ, sè mettont don ein route, et modont po la Doûla. Arrevâ ao veladzo dè Dz..., l'étâi l'hâora d'ariâ, et passont dévânt tsi lo syndiquo qu'est assebin grand conseiller et qu'alâvè justameint trairè.

— Hé, bondzo ! se lâi fâ son collègue dè Lozena, va-te ?

— Va prâo bin, coumeint vo vâidè, pisqu'on pâo allâ fèrè lo fretai, repond lo syndiquo ! qu'étâi ein granta teniâ d'étrablio, avoué lo seillon dèzo lo bré et la chaula dza bocliâie, et que lâi vegnâi après.

Lè vollie fèrè bâirè on verro, mâ lè z'autro étiont pressâ et sè desiront : atsi-vo !

On iadzo frou dâo veladzo, cliâo gratta-papâi que n'aviont jamé vu onna chaula appondiâ à ne n'homo, rizont dè cliâ quiua ao syndiquo; mâ faut-te pas que dâi dzeins que lè z'ouïont lo vont redipettâ et derè ao syndiquo que cliâo bio monsus sè fotiont dè li et recaffâvont coumeint dâi bossus. Lo syndiquo, qu'est on tot mâlin sè peinsâ : ah ! l'est dinsé ! eh bin, atteindè-vo vai !

Adon l'invouyè on télégrafe ao gendarme dè St-Fourgo; iô lâi marquè qu'on rédatteu dè pè Lo-