

Les repas des anciens Romains

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **34 (1896)**

Heft 31

PDF erstellt am: **22.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-195658>

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

PARAISANT TOUS LES SAMEDIS

Pour les annonces, s'adresser exclusivement à
L'AGENCE DE PUBLICITÉ HAASENSTEIN & VOGLER
PALUD, 24, LAUSANNE

Montreux, Genève, Neuchâtel, Chaux-de-Fonds, Fribourg,
St-Imier, Delémont, Bienne, Bâle, Berne, Zurich, St-Gall,
Lucerne, Lugano, Coire, etc.

Rédaction et abonnements :
BUREAU DU « CONTEUR VAUDOIS, » LAUSANNE

SUISSE : Un an, fr. 4,50 ; six mois, fr. 2,50.
ETRANGER : Un an, fr. 7,20.

Les abonnements datent des 1^{er} janvier, 1^{er} avril, 1^{er} juillet et 1^{er} octobre.
S'adresser au Bureau du journal ou aux Bureaux des Postes.

PRIX DES ANNONCES

Canton : 15 cent. — Suisse : 20 cent.
Etranger : 25 cent. — Réclames : 50 cent.
la ligne ou son espace.

Les annonces sont reçues jusqu'au jeudi à midi.

Voiturage des vins sous le régime bernois.

Les charretiers. Ce qu'il leur était permis de boire.

Au XVII^{ème} siècle, il se faisait, entre le Pays-de-Vaud et la partie allemande du canton de Berne, un important échange de denrées, l'un fournissant le grain, l'autre le vin.

Le mandat souverain, dont nous reproduisons ci-après les principales dispositions, règle, comme on va le voir, le mode de transport des vins ; il fixe les étapes, les lieux d'arrêt et la vérification des tonneaux. Toute cette partie devient de l'histoire et représente ce qu'étaient les voituriers, les aubergistes, les routes et les fonctionnaires vérificateurs.

Premièrement afin que l'on puisse voir en quelle fidélité on s'est conduit au remplissage de Notre vin au lieu où il git, et du premier chargé, il ne devra être permis à personne qui n'y a rien à faire, mais seulement aux Charetiers, quand le vin sera chargé, d'en boire avec modération et tempérance. Et là il devra être spécifié par les Baillifs combien il sera allé en chaque Bosse.

Or avant que le vin soit chargé à la première marche, devra icelui, comme aussi sécutivement à la première décharge, estre tâté, et s'y rencontrant de la manque, icelle estre déclarée fidèlement et en cas de besoin sermentalement, par après illec de rechef estre rempli, afin qu'ayant été commise infidélité, icelle puisse être découverte et descelée.

Cependant le boire Commun des Charetiers dans les meilleures bosses devra estre totalement retranché, afin qu'icelles ne soyent corrompues. N'estant permis à aucun Charetier de boire d'autre tonneau que de celui qui lui est Commis en voiture, et ce modérément comme dessus, sous peine de Châtiment condigne.

En Après aucune bosse ne devra estre percée à côté, ni és fonds, ains seulement au haut et bondon, et afin que les Conducteurs comme aussi les Charetiers du vin, ne puissent prétexter et s'excuser les uns sur les autres. On devra pousser et visiter les cercles à côté, afin que celui qui sera surpris en fraude soit sans merci châtié, jouxte le Coutumier.

La décharge doit être à Moudon, Yverdon et Morat, et en chaque lieu doit être procédé de la sorte au tât et remplissage, et icelui remplissage fait sans autre vin que celui de Lavaux et de la Côte, sous Châtiment.

Et Combien que les Bateliers étant à la Sauge, sont jusqu'à présent accoutumés quand les Charetiers vont à leurs repas et singulièrement de nuit, de tirer alors le vin hors des bosses avec de gros brochets et seilles, le portent aux Hôtes hors des bateaux pour payement de leurs écots, voire sur sécutive et future dépense, de là ou sans doute il va très mal au remplissage du vin, lequel s'affoiblit beaucoup plus que de se renforcer. C'est pourquoi nous ne voulons nullement cela tolérer plus outre à l'avenir. Nous le deffendons par cette Notre ordonnance, ensorte que désormais l'Hôte se doit payer de ses Ecots en argent comme il appartient, et non en vin.

Et à ce sujet tant le dit Hôte, Hôtesse et leurs serviteurs seront assermentés, en quoy tu t'y porteras diligemment, et à ces fins visiteras souventefois la Cave et le Cellier de l'Hôte, en châtiant sans merci les prévaricateurs surpris.

Ce qui précède nous montre qu'à l'occasion nos souverains seigneurs de Berne savaient se montrer bons princes et tenir compte de certaines habitudes invétérées chez leurs fidèles sujets du Pays-de-Vaud ; ils connaissaient leur penchant irrésistible pour les produits de nos coteaux et comprenaient qu'en ce qui concernait les charretiers tout particulièrement, il était inutile de vouloir les traiter avec trop de rigueur, au sujet du petit blanc.

Le plus simple, semble-t-il, eût été de donner à ces charretiers un tonnelet ou de l'argent pour boire ; eh bien, non ; on se bornait à éviter les abus et à défendre de percer les futs aux flancs, aux fonds, ou sous les cercles. Le charretier ne devait soutirer le vin que près de la bonde et sans qu'il y ait abus : on laissait ainsi une place à l'attrait du fruit défendu.

Mais une naïveté adorable est surtout à noter : on permettait au voiturier de prendre un verre solitairement, même plus, mais solitairement, au haut d'une montée, au coin d'un bois, sous un chêne ; on était sûr qu'il n'y aurait pas d'excès à redouter.

Mais, ce qu'on interdisait sévèrement aux charretiers, c'était de se réunir pour boire ensemble. Le législateur souverain envisageait cette direction donnée comme un remède nécessaire et tout puissant.

Il est de fait que la société et le compagnonnage prolongent singulièrement la soif ou plutôt le besoin de boire. — Quant aux aubergistes, il faut croire qu'il y avait urgence à arrêter leur facilité à ouvrir des crédits pour excès dans la consommation, avec la certitude ou l'espoir que les bosses paieraient le tout.

En effet, une défense expresse de toucher aux tonneaux durant le transport n'eût fait qu'aiguïser la soif des charretiers et leur inspirer d'ingénieuses ruses pour soutirer une partie du vin confié à leur garde. La quantité dérobée eût été certainement plus grande.

Essayez un peu de défendre à certains cavistes de toucher aux vins qu'ils sont chargés de transvaser ou de mettre en bouteilles ; ils trouveront sans doute moyen d'en lamper beaucoup plus que si vous leur donnez carte blanche.

Ceci nous rappelle ce que nous disait, il y a quelques années, un de nos maîtres d'hôtel.

Il savait fort bien que son homme de cave buvait, au cours de sa besogne, une multitude de verres : on ne les comptait plus. Mais comme depuis nombre d'années il occupait cet homme, qui lui avait d'ailleurs rendu d'excellents services, il ferma les yeux là-dessus.

Cependant, un jour, en joyeuse humeur, il lui demanda gentiment :

— Voyons, David, tu sais que je t'ai toujours laissé libre de boire à ta soif pendant ton travail à la cave... Eh bien, dis-me voir là franchement — simple affaire de curiosité — combien bois-tu d'une journée ?

— Eh bien, mossieu, ça dépend... mais, en tous cas, six ou sept pots.

Les repas des anciens Romains.

Les lignes suivantes, tirées d'un ouvrage du siècle passé, contiennent des détails si curieux sur les usages des anciens Romains, en ce qui concerne la table, qu'elles ne peuvent manquer d'intéresser nos lecteurs.

... A proprement parler, les Romains ne faisaient qu'un repas par jour, le souper. Ils mangeaient bien quelque chose vers le milieu du jour, pour soutenir leurs forces, mais ce n'étaient ordinairement que quelques fruits, selon la saison. On ne parlait point chez eux de déjeuner ni de goûter, ou, s'il en était question, ce n'était que pour les enfants. On peut encore mettre les artisans dans cette classe. Le goûter était d'usage pour les gens de travail, qui ne soupaient qu'au coucher du soleil, selon l'ancienne coutume.

Les Romains d'un ordre plus élevé soupaient à deux ou trois heures avant le coucher du soleil, et l'on peut dire que, jusque-là, ils ne s'étaient encore point mis à table. Leurs affaires, les spectacles et les exercices du corps, les avaient occupés jusqu'à cette heure hors de leurs maisons. Alors, libres de tous soins, ils se trouvaient en état de recevoir leurs amis, de se livrer à la bonne chère, à la belle humeur et aux plaisirs tranquilles.

Le lieu où l'on mangeait était ordinairement le vestibule. La raison c'est que le service s'y faisait aisément. Quelques-uns prétendent que ce lieu avait été choisi parce qu'on voyait tout ce qui s'y passait, tandis qu'un endroit plus caché aurait pu autoriser la licence et la débauche.

Dans la belle saison, on soupaît quelquefois sous un platane ou quelque autre arbre touffu ; mais on tendait au-dessus de la table une espèce de voile ou de tente pour se garantir de la poussière et des incommodités du plein air.

Au commencement du repas, on offrait d'abord des libations à la divinité pour témoigner qu'on la regardait comme la source de tous les biens. Ces libations consistaient à verser un peu de vin sur la table, en l'honneur des dieux, et de quelques prières relatives à la circonstance.

Dans les commencements, les Romains mangeaient assis sur de simples bancs ; dans la suite, ils prirent l'habitude d'être couchés sur de petits lits qui étaient un peu plus bas que la table. Il y avait ordinairement place pour quatre personnes sur chaque lit. Le haut du corps était un peu élevé et soutenu par des coussins. On s'appuyait sur le coude gauche, mais on laissait à la main droite toute liberté pour prendre les aliments et les porter à la bouche. Celui qui était le second sur un lit avait la tête vis-à-vis de la poitrine du premier. On s'explique par là ce qui est dit dans l'Evangile que dans le repas où le Sauveur institue le sacrement de la Cène, St-Jean lui dit quelque chose à l'oreille. Cette situation favorisait la confiance.

Le maître de la maison se plaçait sur le lit du bout de la table pour surveiller ce qui se passait. La maîtresse de maison était assise au bout d'en bas. — Dans les anciens temps, lorsque les hommes se mirent sur des lits pour manger, les dames romaines ne les imitèrent pas ; ce ne fut que depuis la corruption des mœurs de la république qu'elles prirent cette licence.

On rangeait ordinairement trois lits autour d'une table carrée. Le devant de la table restait libre pour la commodité du service.

Il y a lieu d'être surpris de l'attitude prise par les Romains dans leurs repas, attitude ne laissant pas au corps assez de liberté pour boire et manger. Mais on fait tout d'abord remarquer qu'ils suivaient cet usage à l'exemple des *Asiatiques* ; puis

on ajoute que les Romains, ayant l'habitude de prendre le bain immédiatement avant le repas, ils sentaient le besoin de demeurer tranquilles et se jetaient sur ces petits lits que nous appelons *lits de repos*.

Avant de monter sur les lits, les convives quittaient leurs souliers, par propreté. Dans les repas de cérémonie, on oignait les convives d'essences et de parfums. En sortant du bain, on passait un habit plus ou moins léger, selon la saison. Celui qui donnait le festin avait soin, quelquefois, d'en fournir de magnifiques à ses hôtes.

Quand on allait manger chez quelqu'un, on faisait ordinairement apporter sa serviette par un esclave, qui avait soin de la rapporter; mais elle ne s'en retournait guère à vide; on y mettait souvent quelque pièce du souper. On pouvait même, au milieu du repas, en envoyer à sa femme ou à un ami, sans que cela parût choquant. Quand un parent, un ami, un invité n'avait pas pu venir au repas, on lui en envoyait des portions chez lui.

Pour les nappes, il n'en était pas question; elles ne commencèrent à paraître sur les tables que sous les derniers empereurs.

A Rome, un convié avait la liberté d'amener avec lui un ami. Ce *struméraire* était appelé *ombre*, par allusion à celle que fait le corps et qui le suit. Pour ceux qui venaient d'eux-mêmes sans être mandés ou amenés par quelqu'un, on les appelait *mouches*, à cause du rapport qu'ils avaient avec ces insectes incommodes qui se fourrent partout.

Les esclaves, proprement vêtus, apportaient les plats et servaient. Un écuyer tranchant dépeçait proprement les viandes, ce que des gens couchés sur des lits ne pouvaient faire avec aisance.

Le premier service était ordinairement des œufs, des salades de laitues et d'olives. On y joignait des huitres du lac Lutrin, coquillage renommé. Le second service était composé de rôti et de viandes les plus solides; mais on entremêlait quelque plat de poissons; les Romains les aimaient si passionnément que, sans ce mets, ils n'estimaient pas avoir fait bonne chère. Le troisième service consistait en fruits crus ou cuits, en confitures, pâtisseries légères, etc. — Chose singulière, ces fruits étaient servis sur une autre table que celle où l'on avait servi le repas.

Les mets préférés des Romains étaient les paons, les grues de Malte, les rossignols, les grives, les oies. Mais le plus fastueux, c'était un sanglier farci de gibier et de volaille, que l'on servait tout entier. Accommodé de cette manière, cette bête se nommait *Sanglier à la Troienne*, par allusion au cheval de Troie.

Les Romains mangeaient les asperges en salade; ils savaient aussi bien que nous que pour les manger bonnes il fallait les cuire très peu. Un mot familier à Auguste nous rappelle cette particularité. Quand cet empereur recommandait la prompte expédition d'une affaire: « Il faut, disait-il, n'y pas mettre plus de temps que pour cuire une asperge. »

On pense bien que les Romains ne mangeaient pas sans boire. Leur coutume était d'avoir l'eau et le vin dans de grands vases, où l'on puisait avec d'autres petits vases ou gobelets appelés *cyathus*. Dans les repas joyeux et absolument de plaisir, on buvait à la ronde dans une coupe faite exprès appelée la *coupe magistrale*. Elle était destinée à boire à la santé des personnes qui leur étaient chères. Si c'était celle d'une maîtresse, la galanterie exigeait que l'on bût autant de coups qu'il y avait de lettres dans son nom.

Tzanson po eingadzi lè valets à sè mariâ.

A m'n ami lo carabinier Eugène B, à Peinthaaz.

On dzo l'invia dè mè mariâ
Mè vint de 'na façonz étrandze:
En reduiseint, devant d'ariâ,
Lè z'utis au fond dè la grandze!
Y'avé prâo bin, dâo bouta-frou,
Bons brés, bon tieu, bouna tapette;
Mè faillâ du ló sailli-frou } bis.
Féré la cor à la Janette.

Medâi! la Janette à Samin,
Dâi fehliés dè tot lo veladzo
Etâi la mi; du lo matin
L'étâi la premire à l'ovradzo.

Dè la voâtî l'étâi plliési,
Tzantâvè coumeint l'alouette;
D'atteindrè mè n'u pas lesi,
On poavè mè roba Janette! } bis.

Le leindèman, dèvâi la né,
Bin revoù, m'ein vé tzi lo père;
Revegnivè dè Cossené,
Yo l'avâi fé 'na boun-affère.
L'étâi dzoïâo, diè qu'on tienson,
Et mim'on tantinet pompette;
Ein m'offreit on bet dè Grandson, } bis.
Mè de: « Te pâo preindrè Janette. »

L'an d'apri, m'ein sovig'n adé,
Y'ètè fou, chàotâvo dè dzouïe,
Ma fenna boéba dans la né:
L'étâi on valet gras qu'on'ouïe.
Dè sè cheintrè mère à son too,
Dè vâirè quie dein sa cutzette
Lo boébo que drumessâi foo, } bis.
Le plliora coumeint 'na Janette.

Dix mâ pllie tâ, on bio matin,
Y'ètè tot solet dein l'étrâblio,
Quand ma balla-mère Samin,
Vint mè fèr'on boucan dâo diabblio:
Dépatze-tè, gros tatifou,
Dè s'âi veni — y'é la gulette —
A Dieu mè reindo! y'ein a dou!! } bis.
Que vâo-tou der' à la Janette?

No sein adé ti dou d'accoo,
Et tzi no n'ia mein dè tzeacagne;
Se y'é bramâ on pou trâo foo,
No n'ein pas fautâ dè baragne!
Kâ ye m'ein vé tot ballameint,
Ein vèieint tzezi 'na larmette
Pré dè ma mie ein lâ desieint: } bis.
Ye t'âmo! ma pourra Janette.

DAOVÈLU.

Digestion.

Sous ce titre, le *XIX^e Siècle* publie les curieuses observations qu'on va lire, signées: *D^r Lambert*.

« En général, on est tenté de croire que la condition première et essentielle pour bien digérer les aliments, est de posséder un estomac en bon état. — Assurément, cette appréciation paraît infiniment judicieuse, mais, en réalité, elle est loin d'être aussi absolue qu'on pourrait le supposer.

» En effet, il ne suffit pas d'avoir un bon estomac pour être assuré d'une digestion complète. Les physiologistes modernes nous ont démontré expérimentalement qu'il en était tout autrement et que, dans l'exactitude des choses, la question de l'estomac était, en somme, secondaire. Et ceci n'est pas simplement une théorie, mais bien un fait acquis. C'est ainsi que, dès 1878, le physiologiste Czerny, dont les expériences ont été répétées et étendues par MM. J. Carvalhe et V. Tachon, au laboratoire de physiologie de M. Ch. Richet, professeur à la faculté de médecine de Paris, a réussi à faire vivre, en d'excellentes conditions, durant des mois, et sans régime alimentaire spécial, des chiens auxquels il avait pratiqué l'ablation totale de l'estomac. S'il en est ainsi, c'est donc bien, comme nous le disions tout à l'heure, que le rôle de l'estomac, dans la fonction de digestion, est d'importance secondaire.

» Pour avoir échappé à l'action du suc gastrique, les aliments ne sont nullement condamnés à ne subir aucune des transformations qui les rendront assimilables par l'organisme.

» Dans l'intestin, en effet, ils sont en contact avec un suc spécial, le suc pancréatique, qui doit à un principe actif qu'il renferme, la pancréatine, la faculté de dissoudre tous les aliments, quels qu'ils soient.

» Il résulte de tout ceci que, pour bien digé-

rer, il vaut mieux posséder un actif pancréas qu'un estomac intact.

» Malheureusement, il n'en est pas toujours ainsi, beaucoup de personnes étant, sous le rapport du pancréas, des plus mal partagées.

» Grâce à ses travaux, M. Defresne est arrivé à remédier à cet état de choses. Il a, en effet, réussi à isoler, avec toutes ses propriétés, le principe actif du suc pancréatique, si bien que, désormais, chacun peut à sa guise, et suivant ses besoins, se procurer sans peine sa provision d'éléments digestifs de premier ordre. La *Pancréatine Defresne*, tel est le nom dont a été désigné ce produit, dont la conservation et l'inaltérabilité sont parfaites.

» La Pancréatine Defresne est préparée en pilules et en poudre. Sous son influence, l'appétit renaît, les forces reviennent et les troubles digestifs disparaissent. Trois à cinq pilules Defresne après les repas ou un gramme de poudre Defresne au commencement du repas donneront toujours les meilleurs résultats.

» La découverte, on en conviendra, est précieuse entre toutes, et, à ce titre, valait bien d'être tout spécialement signalée.

Le coiffeur de Victor Hugo. — On rappelait dernièrement la mésaventure que V. Hugo infligea au nommé Brassier, qui avait l'inestimable avantage d'être son coiffeur, et qui tenait boutique dans la rue Culture-Sainte-Catherine... Victor Hugo lui fit perdre quatorze bonnes pratiques. C'était un matin de mardi gras. Il entre dans l'officine et s'assied, le visage pensif. Brassier lui met la serviette au cou, saisit son pinceau; le poète, d'un geste brusque, arrête son bras:

— Un instant, dit-il...

Et le voilà, tirant un crayon de son gousset, et fouillant avec impatience dans les poches de son habit. Il avise une feuille de papier qui traîne sur le comptoir, il s'en empare et commence à griffonner. Brassier, respectueux, n'ose interrompre ce travail, mais il trépigne d'impatience; d'autres personnes sont là qui attendent. A la fin, il n'y tient plus.

— Pardonnez-moi, monsieur Hugo, mais aujourd'hui, je suis bien pressé.

— Ah! vous êtes pressé. Et moi aussi!

Il se lève, sans être rasé, et sort en coup de vent... Alors Brassier se tourne vers les garçons:

— Vite! que l'on aille aux adresses que je vais vous donner. Nous n'avons pas une minute à perdre. Où est ma liste?... Qu'est devenue ma liste?...

On la cherche partout... Hélas! la liste s'est évanouie. Victor Hugo s'en était servi pour composer une tirade des *Burgraves*. L'infortuné Brassier put se dire qu'il avait été le collaborateur de Victor Hugo, mais il n'en avait pas moins perdu ses meilleurs clients.

On voit que ce n'est pas toujours un bienfait des dieux que d'être le fournisseur d'un grand homme.

L'écurie et la cave. — Un campagnard du Jorat qui, à côté de ses travaux agricoles, faisait de nombreux charrois, possédait toujours huit ou dix chevaux, au moins. Ces chevaux étaient, pour la plupart, pitoyablement maigres et usés. — Un dimanche qu'il recevait la visite d'un ami habitant à quelques lieues de là, ils firent ensemble le tour de la propriété et donnèrent ensuite un coup d'œil à l'écurie.

De l'écurie, ils passèrent à la cave.

Le visiteur avait été frappé de la maigreur des chevaux, mais il n'en avait dit mot, pour ne pas être désagréable à leur propriétaire.

A la cave, ce dernier lui fit boire à trois tonneaux qui, les uns comme les autres, étaient fortement inclinés en avant, ce qui indiquait, à l'évidence, que leur contenu tirait à sa fin.