

**Zeitschrift:** Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande  
**Band:** 16 (1878)  
**Heft:** 38 [i.e. 39]

**Artikel:** Lausanne, 21 septembre 1878  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-184851>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 15.03.2025

**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 :

Pour la Suisse : un an, 4 fr.; six mois, 2 fr. 50.

Pour l'étranger : le port en sus.

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.

Lausanne, 21 Septembre 1878.

A l'approche des vendanges, dont le résultat est encore si incertain, et à l'ouïe des appréciations si diverses qui se font sur la qualité et la quantité de la récolte, nous avons été curieux de rechercher ce qu'on disait, à la même époque, dans l'année 1811, dont le vin dit de *la comète* eut une si grande renommée. Nous nous bornons à des citations tirées des journaux de septembre et octobre de la dite année.

*Lausanne, 3 septembre 1811.* — Les raisins sont superbes et tellement avancés qu'on parle de vendanger vers la fin de ce mois. Déjà on en vendait au marché dès la fin de juillet, et l'on a continué pendant tout le mois d'août. Dimanche passé, 1<sup>er</sup> septembre, on a communiqué à Pully avec un essai de vin nouveau qui a été trouvé exquis.

*Lausanne, le 13 septembre 1811.* — La comète, dont l'apparition a été annoncée par plusieurs astronomes allemands et français, a déjà été vue sur notre horizon le dernier jour du mois d'août. Depuis le 6 de ce mois, on la voit très clairement tous les soirs dès 8 à 10 heures... Elle est d'une grandeur moyenne, son noyau est très brillant, sa chevelure, jusqu'à présent, n'est pas d'une étendue considérable et paraît divisée en deux branches d'une longueur inégale. C'est au mois d'octobre qu'on la verra dans tout son éclat.

*Dijon, le 9 septembre 1811.* — L'ouverture des vendanges, pour le canton, s'est faite aujourd'hui. Il y a longtemps que cette récolte ne s'est faite à pareille époque. On cite cependant l'an 1784, où l'on a vendangé à Dijon le 10 septembre.

*Vienne, le 15 septembre 1811.* — Dans presque tous les vignobles aux environs de Vienne, la vendange commence demain. En Hongrie la récolte sera aussi abondante qu'elle sera de bonne qualité, ce qui est aussi le cas dans nos environs. Le prix des vins est tellement tombé que plusieurs marchands abandonneront les arrhes données sur des marchés faits quelques mois auparavant, plutôt que de tenir leurs engagements.

*Neuchâtel, 6 octobre 1811.* — Par un arrêté du 26 septembre le grapillage est défendu. La vendange est fort riche dans les vignobles du Landeron, de Cressier, d'Auvernier et de Colombier. Le vin, sur-

tout le rouge, sera d'une qualité supérieure, aussi s'en est-il déjà vendu en moût, à 7 batz le pot et le blanc à 5 et demi et 6 batz.

*Paris, le 12 octobre 1811.* — La comète que l'on aperçoit dans la constellation de la Grande-Ourse, est celle qui a été découverte le 26 mars dernier, par M. Flaugergue, astronome à Viviers. Elle ne présentait alors qu'une nébuleuse très faible et dont le noyau n'était pas sensible. Parvenue à son périhélie, ou à sa plus petite distance du soleil, le 12 septembre, elle en était encore éloignée de 30 millions de lieues, et de la terre 54 millions. Toute crainte doit donc cesser sur un pareil voisinage. La situation de l'orbite de cette comète est telle qu'elle ne peut jamais s'approcher bien près de la terre.

*Lausanne, 18 octobre 1811.* — Nos vendanges, qui ont commencé le 30 septembre, finissent cette semaine. On ne se rappelle pas d'en avoir jamais fait de plus belles pour la qualité du vin, et surtout par un aussi beau temps. Dès le 30 septembre, à l'exception de quelques averses qui tombaient dans la nuit, nous avons eu jusqu'à présent une série de 19 jours pendant lesquels le soleil a constamment brillé du plus grand éclat. Quoique la récolte n'ait pas été très abondante, on a fait un tiers de plus de vin qu'on en espérait, parce que les grains étaient fort gros et qu'il n'y avait point du tout de pourriture; aussi le vin sera-t-il de grande qualité et surtout fort spiritueux.

*Mayence, le 25 octobre 1811.* — Des gens très âgés ne se souviennent point d'avoir vu une récolte qui puisse être comparée à celle de cette année. Le beau temps nous a favorisés presque sans interruption depuis le commencement du printemps, et le ciel a répandu ses bienfaits sur les belles campagnes arrosées par le Rhin. L'abondance de la récolte nous met dans l'embarras de trouver un nombre suffisant de tonneaux. Les chants, la musique et tous les plaisirs de cette espèce se sont succédé sans relâche sur nos riches coteaux.

Toute la nature offre encore des traces d'une végétation vigoureuse; plusieurs cep, des arbres fruitiers portaient les secondes fleurs de cette année; quelques-uns se sont même changés en fruits.

*Lausanne, 15 novembre 1811.* — De toutes parts on ne parle que des chaleurs et de la longue durée de l'été, qui s'est prolongé fort avant dans l'automne, et des phénomènes assez rares qu'il a pro-

duits en divers pays. Là, ce sont des orages accompagnés de grêle et de tonnerre, qui ont éclaté dans le courant d'octobre, au nord comme au midi. Dans quelques contrées de l'Allemagne, ce sont des raisins d'une seconde pousse parvenus à une parfaite maturité, ainsi que des fraises et une seconde récolte de lin, des blés qui épieux, des châtaigniers en fleurs, ainsi que des roses, des lilas et autres fleurs qui semblent transformer cet automne en un printemps superbe.

#### Le portrait de M. Gambetta.

Un des plus remarquables tableaux du salon de l'exposition est incontestablement le portrait de M. Gambetta par Spiridon, peintre italien qui joint à un talent de premier ordre un esprit fin et de meilleur aloi. Voici, en effet, d'après la chronique des beaux-arts du *Journal officiel*, comment cet artiste est parvenu à faire son tableau :

« Depuis longtemps, M. Spiridon professait une vive admiration pour l'homme d'Etat français, et désirait faire son portrait. Mais outre qu'il n'est pas aisé d'obtenir une pause, fût-ce d'une heure, d'un personnage public aussi occupé que l'est celui là, l'artiste ne connaissait personne qui fût en mesure de le présenter à M. Gambetta. Il s'enquit des heures de promenade de l'illustre député, et il sut que celui-ci allait quelquefois au bois de Boulogne marcher dans les allées peu fréquentées pour prendre l'air et se dégourdir les jambes. M. Spiridon n'en demandait pas davantage : il prit son carnet dans sa poche, siffla son chien, un magnifique terre-neuve et il s'en alla au bois. Il ne tarda pas à apercevoir dans l'allée désignée M. Gambetta qui s'y promenait, et il s'arrangea de manière à ce que son terre-neuve frôlât en passant et bousculât un peu le promeneur. Naturellement celui-ci se retourna, et dans la scène d'excuses qui s'ensuivit, l'artiste put déjà étudier son modèle. Une autre fois, M. Spiridon, ayant placé son terre-neuve à gauche de l'allée, alla s'adosser à droite, derrière un arbre, le carnet au poing, puis, quand M. Gambetta fut à la hauteur voulue, le peintre siffla son chien, qui traversa l'allée comme une flèche et, forçant le député à se garer, le fit s'arrêter un bon moment, pendant lequel le peintre traça un croquis rapide. M. Gambetta finit par connaître ce terre-neuve et par le caresser. C'était là où M. Spiridon voulait en venir. Sans s'être présenté une seule fois et sans avoir transgressé les limites de la discrétion, il eut ainsi toutes les poses qu'il désirait obtenir. Quand il fut sûr de lui et plein de son sujet, il prit une toile et établit le portrait, qui se trouva tout de suite d'une ressemblance extrême. Averti par quelques indiscretions habilement ménagées, M. Gambetta voulut voir ce portrait de mémoire et de *chic*, et il vint rendre visite au peintre : la ressemblance le frappa et il en complimenta M. Spiridon, qui, sans rien répondre, ouvrit la porte au brave terre-neuve, lequel vint droit au député comme à une vieille connais-

sance et se frotta amicalement à sa redingote. Le célèbre orateur sourit et accorda sur place une heure de séance au spirituel italien.

#### Le tournebroche.

Il y a, depuis quelque temps, des tendances très-prononcées dans les cuisines à exiler les tournebroche. Aussi faut-il entendre le cri d'alarme que jette dans le *Temps* M. de Cherville, et en quels termes il présente sa défense. On veut, en effet, remplacer le tournebroche par le fourneau économique dont on se sert maintenant à préparer les braisés, les vrais plats français, réclamant une cuisson lente, égale et continue. Mais arrivera-t-on jamais à la perfection de ces plats sur une plaque de fonte le plus souvent rougie à blanc? Donnons ici la parole à l'éloquent défenseur du tournebroche, à M. de Cherville :

Renoncer au tournebroche, c'est abdiquer une supériorité culinaire que l'Europe fait mieux que de nous envier, qu'elle nous emprunte, et qui fut une de nos gloires aux temps heureux où nous ne les comptions pas. La rôtisserie est la base, la pierre angulaire de la cuisine transcendante, c'est-à-dire vraiment humaine, puisque c'est elle qui nous distingue de la brute; elle en est l'arche; quiconque y porte la main devrait être anathématisé pour le moins. Le maître des choses de la gueule décrète qu'elle procède directement du génie; écoutez-le plutôt :

On devient cuisinier, et l'on naît rôtisseur.

Supprimer le tournebroche! Mon Dieu! Mais pendant que vous y êtes, renoncez au grill, un autre privilège national; nous mangerons de bons petits beefsteaks, de bonnes petites côtelettes, frites dans la poêle, à l'instar de nos voisins du Nord et de l'Est. Vous le verrez, ce sera à se lécher les doigts et de son côté l'économie y trouvera son compte!

Devais-tu t'attendre à tant d'ingratitude, pauvre tournebroche de nos pères, dont le sourd et monotone grincement représentait la chansonnette de la cuisine et l'antienne du festin, dont l'ingénieux mécanisme nous émerveillait, au temps, hélas! bien loin où nous étions de petits enfants, et dont nous suivions l'intéressante rotation avec une curiosité qui, tant de fois, nous fit menacer, par un cordon bleu rébarbatif, d'être honteusement renvoyés au salon, avec un torchon attaché dans notre dos! Devais-tu croire cette chute si prochaine, toi qui as toujours si consciencieusement et si scrupuleusement accompli ta tâche, toi qui n'as jamais cessé de régler la cuisson des viandes, des volailles, des gibiers dont on chargeait ta lance, selon le caractère spécial de chacun d'eux, torréfiant fortement celui-ci, ménageant les jus précieux de celui-là, se contentant d'exposer un autre aux caresses d'une flamme qui le dorait légèrement, laissant à chacun d'eux la saveur et l'arôme qui représentent leur mérite particulier. Osez donc parler encore de la reconnaissance de l'estomac! En vérité, je vous le dis, tous les viscères de l'homme se ressemblent; celui-là n'est pas pétri de plus de générosité que son cœur.

Te voilà désormais relégué dans un coin du vaste grenier, pauvre ustensile démodé; tu n'entendras plus le réjouissant cliquetis des casseroles, et ces crépitements joyeux du foyer quand il se faisait brasier pour te ménager ton entrée en scène: la rouille va ronger tes rouages jadis si brillants; le taret va ronger les rouleaux qui leur servaient de pivots et la poussière étendre sur toi son épais linceul; cette déchéance imméritée, tu l'accepteras fièrement, avec le stoïcisme que l'on trouve dans la certitude d'une prochaine vengeance. Oui, tu seras vengé ô tournebroche; tu le seras d'abord par l'infime usurpateur qui te prend ta place; ce sera lui qui se chargera de te rappeler soir et matin au souvenir des ingrats qui t'ont délaissé; par les poulets à la chair molle et flasque, par les perdreaux en carton-pierre, par les bécasses en cuir de bottes qui sortiront de ce four égalitaire où le prosaïque aloyau, le gigot, la caille, la bécassine, sont soumis à la même calcination.