

**Zeitschrift:** Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande  
**Band:** 23 (1885)  
**Heft:** 44

**Artikel:** Un coup d'oeil en arrière : à propos de la toilette des dames : III  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-188912>

### **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>**

faisait un grand nombre de vibrations ; un bout de corde à boyau remplaçait la chaîne de fusée ; le mouvement était haut de 3 centimètres ; le cadran en étain, de six centimètres de diamètre ; une seule aiguille marquait les heures. Cependant ces montres étaient des objets de luxe, et leur débit n'était pas facile. On les portait en Franche-Comté, où on les vendait dans des couvents et à des prêtres du voisinage, pour le prix de 20 écus.

Richard ne tarda pas à apporter à ses montres de nombreuses améliorations, et, au commencement du siècle passé, il alla s'établir au Locle, où il enseigna son art à ses cinq fils et à quelques élèves, et put jouir ainsi des progrès croissants de cette industrie qui devait prendre plus tard une si grande extension. Richard mourut en 1741.

### La fête des pommes de terre.

Ce titre vous paraîtra un peu bizarre ; mais il n'en est pas moins vrai que les sociétés d'agriculture et les comices agricoles de France se préparent à fêter dignement le centième anniversaire de l'acclimatation de la pomme de terre en France.

Beaucoup de discours seront sans doute prononcés à cette occasion. On y célébrera le nom de Parmentier, qui eut l'honneur de vaincre les répugnances de la nation ; on y louera également Louis XVI qui, se mettant au-dessus des préjugés, brava les sourires de la cour et attacha à sa boutonnière une fleur de la plante nouvelle. On s'étendra sur la grandeur du service rendu à l'humanité par les hardis novateurs qui, en introduisant la pomme de terre dans l'alimentation quotidienne, rendirent toute disette impossible.

Quand Parmentier s'avisait de propager en France la culture de la pomme de terre et de lui donner droit de cité sur la table des riches aussi bien que des pauvres, elle était déjà connue dans les trois quarts de l'Europe. C'est vers la fin du XVI<sup>e</sup> siècle qu'elle avait été importée du Pérou. Elle s'était répandue en Allemagne et en Suisse ; elle y était cultivée en grand ; mais nous ignorons si elle entraînait pour une grosse part dans la cuisine de la population ; nous serions plutôt porté à croire qu'elle n'était mangée que par les pauvres gens.

La pomme de terre était alors un mets fort méprisé, et savez-vous pourquoi ? c'est qu'on la donnait comme nourriture aux cochons qu'on voulait engraisser.

— Pourquoi ne mangez-vous pas la pomme de terre ? demandait Parmentier aux paysans.

— Nous prenez-vous pour des cochons ?

Il n'en avait pas fallu davantage pour inspirer aux populations une répugnance presque invincible.

Ces préjugés ont si bien disparu, qu'il n'est presque pas un repas où la pomme de terre ne figure, apprêtée d'une façon ou de l'autre ; on en fait même d'excellent gâteau, dont voici la recette et dont nos lectrices pourront facilement faire l'essai :

\* \* \*

*Gâteau de pommes de terre.* — Faites cuire dans le four huit belles pommes de terre bien farineuses

que vous éplucherez ensuite, écraserez et passerez. Cela fait, ajoutez aux pommes de terre du beurre bien frais, un demi-verre de crème, un peu de sel, un peu d'écorce de citron râpée, du sucre en poudre ; mélangez bien. Ajoutez encore à cette purée quatre jaunes d'œufs et les blancs battus en neige. Mêlez encore exactement.

Beurrez un moule en métal assez grand pour que cette purée ne l'emplisse qu'à moitié, saupoudrez-le de chapelure (croûte de pain grillé et réduit en poudre) et versez-y la pâte. Mettez cuire au four ou sous le four de campagne avec cendres bien chaudes par dessous et charbons allumés en dessus. Une demi-heure à trois quarts d'heure de cuisson sont nécessaires ; après quoi, on renverse le moule sur un plat.

### Un coup d'œil en arrière

à propos de la toilette des dames.

#### III

Le cabinet d'une Romaine, au moment où l'on s'apprêtait à la coiffer, offrait une animation extraordinaire. Une de ses femmes apporte un bassin d'argent ; une autre, une aiguillère remplie d'eau parfumée ; une troisième, un plateau où s'entassaient des peignes et des brosses ; celle-ci fait chauffer dans les cendres les fers à friser ; celle-là dispose les carrés de papyrus destinés aux papillotes ; cette autre, enfin, s'apprête à tenir devant sa maîtresse le miroir gigantesque qui va lui permettre de suivre et diriger l'ordonnance de sa coiffure.

Notre héroïne est une de ces natures mélancoliques et rêveuses recherchant de préférence les cœurs sensibles, et qui, pour les charmer, aiment à laisser croire qu'elles ont beaucoup souffert. Et pour mieux réussir dans ce rôle si poétique et si séduisant, elle cherche à donner à son teint une intéressante pâleur. Pour cela, elle passe sur ses joues une légère couche de céruse ; au besoin, elle emploiera la craie ; mais la craie craint la pluie, fait remarquer Martial. Quoi qu'il en soit des divers fards employés, il est certain que, sous Auguste déjà, un petit air poitrinaire avait le privilège d'inspirer des sentiments plus tendres qu'une mine rose et joufflue.

Les dames romaines s'estompaient les paupières et les sourcils avec de l'antimoine, pratique qui paraît du reste remonter aux premiers âges du monde, car Jérémie reproche aux filles de Juda « de se farder d'antimoine pour plaire aux étrangers. »

L'usage des *mouches*, simulant les grains de beauté, qui a fait fureur à la fin du siècle dernier, était aussi connu à Rome ; c'étaient de petits emplâtres noirs et arrondis qui s'appliquaient sur la peau. Martial les désigne très clairement, quand il dit : « Des mouches nombreuses constellent son teint superbe. »

Et que l'on ne se figure pas que la manie de se serrer la taille soit chose moderne. Non, car on en faisait tout autant à Rome ; et le compliment le plus flatteur que l'on pût adresser à une femme, était : « Vous êtes élancée comme un jonc ! » Aujourd'hui, nous disons : « Une taille de guêpe. »

Le corset, le funeste corset était donc en usage ; et les tailles déviées étaient redressées au moyen de légers coussins. C'est ce qui a fait dire à Ovide, avec un grain de méchanceté : « Que de choses nous choqueraient, si nous les voyions faire, et qui nous plaisent une fois faites ! »

### Lo veret.

Sède-vo que l'est qu'on veret?... Eh bin, on preind on moulo à bin on boton dè cornà, à cinq pertes et on plianté à cé dâo mâitein on bocon dè bou qu'on tsapousé à n'on bet po que y'aussé 'na poeinte. Ora, po lo fèrè allâ, on preind lo bocon dè bou pè lo gros bet avoué lo pâodzò et lo premi dâi et on l'einmodé su 'na trabilia, que cein lo fâ veri tant rudo, qu'on derâi que ne budzè pas et que ne s'arrètè què quand l'ein a prâo.

Lo bouébo à Rata que s'étâi fè on veret, avâi volliu lo fèrè veri su 'na couvèrta dâo mouret dè l'étang, qu'étâi decoutala courtena, et ma fâi lo veret qu'avâi étâ mau eimbryi, fot lo camp avau, dein l'étang qu'étâi prâo prévond, mà que n'avâi què dâo rablion pè lo fond. Lo bouébo, que n'ousâvè pas décheindrè dedein po raveintâ son veret, ni demandâ à son père dè lo lâi racrotsi, fe tot capotisé, mà l'étâi suti et pliein dè malice et pre pacheince après avâi fè son plian....

Tandi la véprâo, quand sa mère vâo allumâ lo fû po fèrè lo mareindon, le tsertse lo bernâ po doutâ lè chindrès dè dessus lo soyi ; mà l'a bio tsertsi, le lo tràovè pas. Adon le criè son bouébo po lâi demandâ se l'a vu lo bernâ.

— Et oï, se repond lo bouébo.

— Et iò est-te ?

— Eh bin, l'est à fin fond dè l'étang.

— Et porquie lo lâi as-tou tsampâ, tsancro dè vau-rein ?

— Po qu'on pouessè mè repreindrè mon veret ein alleint lo queri.

### Lo tsévau à Djan Phelippe.

Djan Phelippe avâi on tsévau qu'étâi biannâo qu'on sorcier et que fasâi adé lo contréro dè cein qu'on lâi volliâvè fèrè à fèrè : quand on lo volliâvè fèrè trouquâ, fasâi étâ dè volliâi parti ein avant, et cativâvè s'on lo volliâvè fèrè avanci. Enfin quiet ! l'étâi tétu qu'on mulèt et fasâi vairè lè z'étâilès à Djan Phelippe.

On bio dzo, Djan Phelippe trovâ son pourro tsévau crévâ ; et ne sé coumeint cein sè fe, mà sè trovâ étâi derrâi la porta dè l'étrablio et sa carcasse gravâvè dè l'âovri, que Djan Phelippe fut d'obedzi dè passâ pè la grandze po lâi eintrâ.

Quand ve la pliace iò ellia bité étâi z'ua reindrè l'âma, Djan Phelippe, que repeinsâvè à se n'eintète-meint, se dese :

— Se savé que l'est venu crévâ quie pè malice, mè bombardâi se ne l'assomèrè pas !

### L'OUBLIEUX

La mer était haute et battait à coups pressés les grèves déchirées de Caërnarvon et des îles avoisinantes. Le vent soufflait du large, soulevant les vagues qui croulaient les unes sur les autres avec des mugissements sinistres. Bien qu'il fût à peine sept heures, la nuit était tombée, accompagnée d'une brume si épaisse, qu'on n'apercevait même pas la lueur des deux phares allumés à l'entrée du port de Caërnarvon. Tout était morne et désolé. Ce n'était pas la tempête, mais un de ces gros temps d'octobre, si durs sur les côtes et parfois si terribles pour les petites barques de pêche-attardées sur le flot. Dans ces parages particulièrement, le danger est grand, à cause du resserrement des terres, les deux îles de Menay et d'Anglesey se trouvant fort proches de la côte galloise dont elles ont probablement été séparées par quelque cataclysme aux temps diluviens. C'est pourquoi, en ce soir d'octobre 1814, Colas Croc, le passeur de Menay, regardait assez soucieusement le ciel et la mer et s'assurait de la solidité de la chaîne à laquelle il attachait sa barque, qui faisait journalièrement le service de Menay à Anglesey et vice versa ; car lorsque le vent soufflait du nord et du large, il y avait à craindre que l'esquif ne fût emporté au-delà de la ligne des îles, à travers la mer d'Irlande. Colas Croc, ayant donc solidement amarré la barque au boutant de fer fixé au roc, quitta la grève désolée et prit, à travers les pierres amoncelées par les marées séculaires, le sentier à peine visible qui menait à sa maison, petite, humble et basse, adossée au rocher, en arrière de la masse granitique et basaltique dont sont entourées les grèves de la petite île de Menay, et qu'éclaboussait l'écume des vagues les jours de grande marée.

Sur le seuil, l'attendait sa fille, jeune et belle créature de dix-huit ans, véritable type gaëlique dans toute sa pureté. Grande et forte, elle avait, avec les yeux bleus à reflets verdâtres comme les flots d'alentour, les cheveux sombres et le teint mat, légèrement bistré des femmes qui vivent au bord de la mer. C'était la plus belle fille de Menay, d'Anglesey et même, disait-on, de tout le comté de Caërnarvon, où cependant on ne les compte guère. Mais c'était une farouche et fière beauté que nul garçon du pays ne se fût avisé de courtiser sans sa permission, et elle avait bien le plus chaste renom de sagesse des Trois-Royaumes.

— Comme vous avez tardé ce soir, père ! dit-elle au passeur. Voilà sept heures sonnés depuis un quart d'heure et le souper vous attend.

— Nous allons donc souper, Ammonic ! dit Colas Croc, qui entra et déposa dans un coin ses vêtements de toile cirée imperméable.

La table était petite et supportait peu de mets. C'étaient quelques pommes de terre cuites sous la cendre, des noix fraîches, du pain presque blanc et un pot de cidre. Bien que le passeur ne reçût pour sa charge qu'un maigre salaire, lui et sa fille n'étaient pas des plus pauvres, car Ammonic était une habile ouvrière qui gagnait avec son fuseau, l'hiver, et ses aiguilles de bois, l'été, de quoi augmenter les ressources du ménage. Elle fabriquait de chauds tricots de laine qu'elle vendait aux foires de Caërnarvon ou de Beaumaris, la ville principale de l'île d'Anglesey, leur voisine, et, non seulement les marins, mais encore les fermiers et les gentilshommes prisaien fort les ouvrages sortis de ses mains. C'était ainsi que, depuis plusieurs années déjà, Ammonic avait empêché la misère de se glisser sous le toit du passeur. Colas Croc adorait sa fille. C'était elle, d'ailleurs, qui l'avait rattaché à la vie, lorsqu'il lui avait fallu venir s'établir dans cette pauvre cahute éclaboussée par les