

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 30 (1892)
Heft: 49

Artikel: Conseils aux dégustateurs
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-193273>

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: 29.03.2025

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 :

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.

LES ABONNEMENTS

datent du 1^{er} janvier, du 1^{er} avril, du 1^{er} juillet ou du 1^{er} octobre.

Les nouveaux abonnés pour l'année 1893 recevront le *CONTEUR VAUDOIS* gratuitement d'ici à la fin de l'année courante.

Faut-il faire bonne chère ?

Un poète bien connu à Paris, dans le monde des lettres, vient de passer au végétarisme et de renoncer à la bonne chère, aux délices des coulis onctueux, des viandes exquises, des gibiers et des poissons raffinés.

A propos de cette conversion, un des rédacteurs du *Gaulois* a interviewé un illustre médecin de Paris, qui professe avec éclat à la Faculté :

— Ah ! monsieur, s'écria ce dernier, en l'interrompant dès le premier mot, vous mettez le doigt sur une plaie. Depuis vingt ans, je m'efforce de démontrer à mes clients, à mes amis, à mes parents, l'excellence du végétarisme. Je me suis toujours heurté à des répugnances invincibles. Ils sourient de ce qu'ils appellent mes lubies de vieux savant. Et cependant j'ai bien réfléchi à ce problème et, aujourd'hui, ma conviction est établie.

Pour vivre, pour jouir de la santé, pour travailler intellectuellement et physiquement, nous n'avons nul besoin d'user de la chair des animaux. Les légumes, les fruits, le froment, les aliments lactés et, à l'extrême rigueur, les œufs, nous suffisent.

Voyez nos paysans... Ils accomplissent un labeur terrible. Levés dès l'aube, ils labourent, ils bêchent la terre, ils manœuvrent la cognée ou portent de lourds fardeaux. Et que consomment-ils ? Des haricots, des fèves, des pommes de terre. La viande n'entre que pour une part infime dans l'alimentation. Jadis, ils en mangeaient moins encore, et considéraient une côtelette comme un objet de luxe réservé aux seuls malades et aux vieillards. Et considérez que le paysan français est riche, qu'il thésaurise, qu'il possède généralement un coin de champ. Mais dans les autres contrées, en Allemagne, en Autriche, en Russie et dans le sud de l'Europe, en Italie, en Sicile, en Espagne, les gens du peuple vivent de rien. Quelques graines pilées, deux kilos de pain noir suffisent aux

moujiks, qui besoin ont seize ou dix-huit heures par jour. Le Napolitain se contente d'une pastèque, et le muletier espagnol déjeune d'une cigarette et d'une tablette de chocolat.

Plus on avance vers l'Orient, plus les populations s'appauvrissent, plus est remarquable leur sobriété. Les ouvriers et les bateliers égyptiens se nourrissent d'oignons et de maïs ; les porteurs de Smyrne, qui déchargent les colis, sont suffisamment réconfortés quand ils ont avalé un plat de dattes. Quant aux Asiatiques, vous n'ignorez pas que le riz constitue la base essentielle de leur nutrition... Vous savez, enfin, que les athlètes grecs, qui prenaient part aux jeux olympiques, se privaient de viande et de vin, et soutenaient leurs forces avec du pain, des fromages, des noix et des figues...

Et n'alléguez pas que notre sang est appauvri, que notre race est dégénérée. Ce sont là de vaines excuses pour justifier notre gourmandise. J'ai connu une mère de famille très estimable — c'était la femme du fondateur de la société végétarienne de Londres — qui mit au monde quinze enfants, en allaita quatorze, sans modifier son ordinaire, lequel consistait à prendre le matin une tasse de thé avec des tartines, et à midi et le soir, deux énormes platées de pommes de terres arrosées d'eau pure.

Nous mangeons trop, voyez-vous. La plupart des maladies qui nous affligent : la goutte, le diabète, l'albuminurie, la fâcheuse couperose proviennent de l'abus que nous faisons des substances animales, toujours échauffantes, et que l'art de nos cuisiniers rend encore plus perfides... Fuyez les plaisirs de la table qui sont les plus funestes de tous les plaisirs ; suivez l'exemple des religieux, jeûnez comme eux, sustentez-vous avec le miel des abeilles, avec les fruits dorés de nos jardins, régalez-vous de la pâte molle et veloutée des pains blancs que pétrissent nos boulangers — ces magiciens ! Et votre vigueur renaitra, et vos joues conserveront leur fraîcheur, et vos yeux brilleront, et vos dents resteront blanches, et votre vieillesse ressemblera à un rosier éternellement fleuri.

Conseils aux dégustateurs.

Ces conseils intéressent un peu tout le monde, puisque très nombreuses sont les personnes qui boivent du vin, et très nombreuses aussi celles qui sont appelées à en vendre ou à en acheter. Ils sont tirés de l'ouvrage de M. Le Sourd, dont nous avons déjà parlé dans notre précédent numéro.

Les verres avec lesquels on déguste le vin doivent être unis, purs de toute tache, sans la moindre irrisation et le plus minces possible.

Ce n'est qu'en parfait état de santé qu'on devra se permettre de formuler un jugement sur un vin. Une cause quelconque vient-elle égarer ou diminuer les facultés de l'expert, il devra déclarer qu'il n'est pas *en bouche* et se retirer.

Autant que possible, la dégustation doit se faire à jeun.

Le dégustateur n'abusera jamais des liqueurs alcooliques, des mets trop épicés ; il se gardera de fumer ; enfin il se refusera surtout, avant une expertise, tout ce qui pourrait irriter la membrane pituitaire ou émousser les papilles gustatives.

A table, la qualité et l'agrément d'un vin dépendent des aliments qui ont précédé sa dégustation ; l'expert ne doit pas se laisser influencer par des mets qui faussent son jugement et empêchent toute comparaison entre les produits.

Ce n'est pas sans raison qu'on a dit que les fromages salés, comme ceux de Gruyère, de Roquefort, sont *les biscuits de l'ivrogne* ; non-seulement ils provoquent la soif, mais ils font trouver bons les vins les plus médiocres.

Pour refaire la bouche, il faut le repos, le gargarisme à l'eau fraîche et, à la rigueur, une simple bouchée de pain sec.

Voici les termes les plus usités pour déterminer les qualités des vins :

D'abord, à l'œil, le vin rouge ou blanc est *franc de couleur* ; puis à l'odorat, il a de l'*arôme*, du *bouquet* ; c'est l'odeur agréable qui s'exhale du liquide et qui est due aux gommes ou résines dissoutes naturellement.

Le mot *bouquet* s'applique parfois pour désigner l'odeur particulière qui distingue les vins fins.

Un vin est *charnu* lorsqu'il a une certaine consistance.

Si les vins ont une force vineuse, spiritueuse suffisante, un goût prononcé, s'ils remplissent bien la bouche, on dit qu'ils sont *corsés*, qu'ils ont du *corps*.

Un vin léger, mais spiritueux cependant, dont tous les éléments sont en harmonie, est un vin *délicat*; il est généralement peu chargé de sels, d'une couleur peu foncée, il n'est ni âpre, ni piquant, il a du corps et même du *grain*. Le grain sert à désigner une sorte d'âpreté agréable qui se fait plus ou moins sentir dans la plupart des bons vins, lorsqu'ils ne sont pas très vieux.

Un vin qui a de l'*étouffe* présente une homogénéité robuste dans toutes ses parties et est généralement plein de promesses pour l'avenir. Ce n'est pas toutefois la *fermeté*. Ce mot s'applique surtout aux vins qui n'ont pas encore acquis toute leur maturité, mais qui réunissent à beaucoup de corps du *nerf* et du *mordant*.

Un vin *nerveux* est celui dont la force lui permettra de se maintenir longtemps au même degré de qualités.

Un vin qui a du *mordant* communique son goût à ceux auxquels on le mélange.

La *vivacité* s'entend d'un vin de goût agréable et léger, et de belle couleur franche et brillante; ce vin n'est ni doux, ni piquant, il est d'une bonne force spiritueuse.

La *précocité* est la faculté qu'ont certains produits d'acquérir rapidement leur maturité.

Un vin *bien en bouche* est encore une locution fort usitée, qui n'a besoin d'aucune explication.

Nous trouvons dans l'*Histoire de la civilisation en Europe*, par M. Guizot, la page suivante qui nous donne un tableau fort curieux de l'Empire romain à son origine et de la manière dont il s'est formé :

Rome n'était, dans son origine, qu'une municipalité, une commune. Le gouvernement romain n'a été que l'ensemble des institutions qui conviennent à une population renfermée dans l'intérieur d'une ville; ce sont des institutions municipales : c'est là leur caractère distinctif.

Cela n'était pas particulier à Rome : quand on regarde en Italie, à cette époque, autour de Rome, on ne trouve que des villes. Ce qu'on appelait alors des peuples n'était que des confédérations de villes. Le peuple latin est une confédération des villes latines. Les Etrusques, les Samnites, les Sabins, les peuples de la grande Grèce, sont tous dans le même état.

Il n'y avait, à cette époque, point de campagnes; c'est-à-dire les campagnes ne ressemblaient nullement à ce qui existe aujourd'hui; elles étaient cultivées, il le fallait bien; elles n'étaient pas peuplées. Les propriétaires des campagnes étaient les habitants des villes; ils sortaient pour veiller à leurs propriétés

rurales; ils y entretenaient souvent un certain nombre d'esclaves; mais, ce que nous appelons aujourd'hui des campagnes, cette population éparse, tantôt dans des habitations isolées, tantôt dans des villages, et qui couvre partout le sol, était un fait presque inconnu à l'ancienne Italie.

Quand Rome s'est étendue, qu'a-t-elle fait? Suivez son histoire, vous verrez qu'elle a conquis ou fondé des villes; c'est contre des villes qu'elle lutte, avec des villes qu'elle contracte; c'est dans des villes qu'elle envoie des colonies. L'histoire de la conquête du monde par Rome, c'est l'histoire de la conquête et de la fondation d'un grand nombre de cités. Dans l'Orient, l'extension de la domination romaine ne porte pas tout à fait ce caractère : la population y était autrement distribuée qu'en Occident; soumise à un régime social différent, elle était beaucoup moins concentrée dans les villes. Mais comme il ne s'agit ici que de la population européenne, ce qui se passait en Orient nous intéresse peu.

En nous renfermant dans l'Occident, nous retrouvons partout le fait que j'ai indiqué. Dans les Gaules, en Espagne, ce sont toujours des villes que vous rencontrez; loin des villes, le territoire est couvert de marais, de forêts. Examinez le caractère des monuments romains, des routes romaines. Vous avez de grandes routes qui aboutissent d'une ville à une autre; cette multitude de petites routes qui aujourd'hui se croisent en tous sens sur le territoire, étaient alors inconnues. Rien ne ressemble à cette innombrable quantité de petits monuments, de villages, de châteaux, d'églises, dispersés dans le pays depuis le moyen-âge. Rome ne nous a légué que des monuments immenses, empreints du caractère municipal, destinés à une population nombreuse, agglomérée sur un même point. Sous quelque point de vue que vous considériez le monde romain, vous y trouverez cette prépondérance presque exclusive des villes et la non existence sociale des campagnes. Ce caractère municipal du monde romain rendait évidemment l'unité, le lien social d'un grand Etat, extrêmement difficile à établir et à maintenir.

Une municipalité comme Rome avait pu conquérir le monde; il lui était beaucoup plus malaisé de le gouverner, de le constituer. Aussi, quand l'œuvre paraît consommée, quand tout l'Occident et une grande partie de l'Orient sont tombés sous la domination romaine, vous voyez cette prodigieuse quantité de cités, de petits Etats faits pour l'isolement et l'indépendance, se désunir, se détacher, s'échapper pour ainsi dire en tous sens. Ce fut là une des causes qui amenèrent la nécessité de l'Empire, d'une forme de gouvernement plus concentrée, plus capable de tenir unis des éléments si peu cohérents.

L'empire essaya de porter de l'unité et du lien dans cette société éparse. Il y réussit jusqu'à un certain point.

Ce fut entre Auguste et Dioclétien qu'en même temps que se développait la législation civile, s'établit ce vaste système de despotisme administratif qui étendit sur le monde romain un réseau de fonctionnaires hiérarchiquement distribués, bien liés, soit entr'eux, soit à la cour impériale, et uniquement appliqués à faire passer dans la société la volonté du pouvoir; dans le pouvoir, les tributs et les forces de la société.

Et non-seulement ce système réussit à ral-

lier, à contenir ensemble les éléments du monde romain; mais l'idée du despotisme, du pouvoir central, pénétra dans les esprits avec une facilité singulière. On est étonné de voir, dans cette collection mal unie de petites républiques, dans cette association de municipalités, prévaloir rapidement le respect de la Majesté impériale unique, auguste, sacrée. Il fallait que la nécessité d'établir quelque lien entre toutes ces parties du monde romain fût bien puissante, pour que les croyances et presque les sentiments du despotisme trouvassent dans les esprits un si facile accès.

La chute du ministère français nous remet en mémoire une chanson composée en 1848, par un journaliste parisien de beaucoup d'esprit, M. Emile de la Bédolère. On n'a jamais parlé avec plus de verve de la versatilité politique des Français en général et des Parisiens en particulier.

Il n'est donc pas hors de propos de publier cette chanson aujourd'hui. Les mêmes causes peuvent produire les mêmes effets dans des circonstances différentes ou à peu près analogues. En changeant les noms, on peut appliquer les refrains d'il y a 44 ans aux hommes d'hier et d'aujourd'hui. Rien n'est plus facile.

Les variations d'un Parisien.

(Décembre 1848.)

28 FÉVRIER

Louis-Philippe est expulsé ;
La nation s'est affranchie ;
La grande voix a prononcé
La chute de la monarchie
Pour notre France, l'avenir
Est plein de bonheur et de gloire ;
Unissons-nous pour soutenir
Le gouvernement provisoire.

1^{er} AVRIL

Unissons-nous pour renverser
Le gouvernement provisoire,
Et ne nous laissons plus bercer
Par mainte promesse illusoire.
Un seul homme habile et prudent
Nous a sauvés de la ruine.
Ah ! mes amis, pour président,
Choisissons le grand Lamartine !!!

1^{er} JUILLET

Ah ! mes amis, pour président,
Ne choisissons pas Lamartine,
Cavaignac, en nous défendant,
Brise la discorde intestine.
Sous un chef énergique et fort
Que l'autorité se condense ;
Elevons, d'un commun accord,
Cavaignac à la présidence !!!

10 DÉCEMBRE

Ah ! gardons-nous bien de porter
Cavaignac à la présidence ;
Pour Bonaparte on doit voter :
Rendons-nous tous à l'évidence.
Dans la ville et dans le faubourg,
Avec transport chacun le nomme ;
Oublions Boulogne et Strasbourg :
Vive le neveu du grand homme !!!