

Sami à Liodi et la barquetta

Autor(en): **Marc**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **43 (1905)**

Heft 14

PDF erstellt am: **17.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-202167>

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.

dont nous déplorons la graduelle disparition. Il s'agit de « l'art de manger », ce qui est une tout autre chose à laquelle nos pères et leurs médecins eux-mêmes vouaient un véritable culte.

A table, croyez que nos pères
N'enviaient point le sort des rois,
Et qu'au fragile éclat des verres
Ils le comparaient quelquefois.
A voix pleine ils chantaient Grégoire,
Docteur que l'on peut expliquer,
Et pour choquer,
Se provoquer,

Le verre en main, tous en rond s'attaquaient,
Nos bons aïeux trinquaient pour boire
Et puis ils buvaient pour trinquer.

Et c'est encore Béranger qui a dit :

Du dîner, j'aime fort la cloche,
Mais on la sonne en peu d'endroits ;
Plus qu'elle aussi le tournebroche
A nos hommages a des droits.
Combien d'ennemis il rapproche
Chez le prince et chez le bourgeois !

A son doux tictac, un jour, les partis
Signeront la paix entre deux rôtis.

Combien Béranger avait raison et quel dommage que nous ne soyons plus comme les gens de son époque, qui prenaient le temps de vivre et de jouir de l'existence.

« Nous devenons prodigieusement bêtes, remarque l'écrivain du *Genevois*, oui, bêtes ; et il n'y a là nul paradoxe, malheureusement. Or, quand on devient bête, on n'est plus gourmet.

« Entendons-nous ; si je dis que nous devenons bêtes, je n'entends pas laisser croire que l'intelligence humaine regresse. Elle s'oriente seulement trop du côté utilitaire ; elle applique, dans la partie gastronomique, la maxime d'Harpagon : « Il faut manger pour vivre, non pas vivre pour manger... »

« Sans doute, il ne faut pas vivre uniquement pour manger ; mais non moins évidemment il faut s'arranger, quand on le peut, pour bien manger. C'est là ce qui, quant au goût, nous différencie essentiellement de la bête. J'avais donc raison de dire que nous devenions prodigieusement bêtes, puisque nous ne savons plus manger.

« Au fait, si l'on ne sait plus manger, cela tient surtout à une autre décadence de l'esprit humain ; on ne sait plus « causer ». La vapeur et l'électricité ont tué l'esprit. Il va de soi que, dès qu'on ne sait plus « causer », on n'éprouve guère de plaisir à demeurer à table. On mange alors pour vivre et on mange mal ; et, par contre-coup, on pense mal.

« On en a fini avec les dîners d'amis experts en la chère exquise. Que voulez-vous ? On parle politique. Or, s'il est une chose au monde qui donne mauvais estomac, c'est bien cet apéritif ou ce digestif... indigeste par excellence. Connaissiez-vous encore des compagnies de bons vivants où l'on narre l'anecdote tout en décortiquant des écrevisses et en sablant le Sauterne ? Plus d'anecdotes... Tallemant des Réaux, Mme de Sévigné, Voltaire, Diderot, Brillat-Savarin, Aurélien Scholl sont morts et bien morts.

« L'évolution nous entraîne peu à peu, mais irrésistiblement, vers les comprimés alimentaires ; d'infâmes mélanges chimiques remplaceront, un jour, le faisain à la Périgieuse ou le sole normande. »

Heureux temps où l'on portera avec soi, dans sa poche de gilet, un dîner qu'on avalera d'un coup de langue, comme une pilule.

Pour quelques minutes gagnées, que de bonnes choses et que de beaux moments perdus !

Oh ! oui, c'est triste à dire, mais nous devenons bêtes, bien bêtes !

Cruel oublié.

Un de nos amis a été le témoin de la scène suivante, la semaine dernière, à la gare de Zurich.

Un tout jeune couple, étroitement enlacé, se dirige vers un train qui va partir. A leurs regards tendres, aux longs baisers qu'ils se donnent au moment où les contrôleurs ferment les portières, on devine des époux en pleine lune de miel. Lui s'est élancé dans un compartiment ; elle, venue pour l'accompagner, demeure immobile sur le quai, les yeux fixés sur la voiture d'où le bien aimé va lui lancer encore un doux : Au revoir ! Tout à coup, un flot de vapeur sortant on ne sait d'où enveloppe voyageurs et wagons. L'épouse, anxieuse, cherche à percer ce brouillard pour voir une dernière fois le visage de l'élu de son cœur. Vains efforts, hélas ! Elle s'agite, elle court en avant, en arrière, elle perd la tête. Le train s'ébranle et, comme le prophète Elie, le mari s'envole dans un nuage...

Le dernier wagon a disparu depuis longtemps à l'horizon, et la pauvre délaissée est restée là, sur le quai, comme pétrifiée. Mais au bout d'un instant, elle se ranime et, se tordant les mains, avec un air de consternation ;

— Mon Dieu, mon Dieu ! j'ai oublié de pleurer !

« Au pont d'Arcole ! »

Fabrique de pommes de terre nouvelles.

Les pommes de terre nouvelles ont fait leur apparition. En attendant les nôtres, ces premières nous viennent de France.

A la vue d'une corbeille de ces tubercules, un de nos lecteurs, avec qui nous faisons, mercredi, un tour de marché, nous conta ce qui suit :

« Tandis que j'habitais Paris, je fis de fréquentes visites à une « fabrique de pommes de terre nouvelles », installée jadis sous le pont d'Arcole.

« Je ne sais si cette industrie existe toujours ; en tout cas, elle était très curieuse. On coupait en plusieurs morceaux, après les avoir pelées, de vieilles pommes de terre ; on jetait ces morceaux, avec de gros sable et de l'eau acidulée de vinaigre, dans un tonneau que l'on tournait avec une manivelle. L'opération se prolongeait jusqu'à ce que les morceaux de pommes de terre se soient arrondis par le frottement avec le gravier. Ainsi préparées, ces pommes ressemblaient à s'y méprendre à des pommes de terre nouvelles et je les ai vu vendre aux halles centrales avec une étiquette indiquant : *Pommes de terre nouvelles d'Algérie.* »

Apprentissage.

On nous écrit :

« L'avis que vous avez reproduit samedi dernier : « On demande une domestique sachant cuire et soigner les enfants » m'engage à vous adresser le suivant, que je coupai jadis dans le *Journal de Genève* :

« Une jeune personne parlant le français et l'allemand désire apprendre à cuire sous un bon chef ; elle est prête à faire une petite rémunération. S'adresser, etc. »

Sami à Liodi et la barquietta.

Démorâve pè vè lo Tsalè-à-Goubet, Sami à Liodi, dè coûte lè bou dào Grand-Dzorot, iò lè renâ sè baillant la bouna né. Crayo prâo que sè père et mère-grand lài restâvant dza, po cein que lè dzein desant vè Liodi, quemet l'arant de à Corsalle ào bin à Mollie-Saudzon. Cein vègnâ de vilho. Li, Sami, n'ire jamé saillâ, l'avâi z'u ètà franc dào militèro et diabe lo pi que l'arâi su sè conduire pè lè terraire

de Lozana Ne lài ire d'ailleu vègnâi que do coups : on iadzo po passâ la vesita, à veing ans, et on outro coup po atsetin dâi petit caions que lài fasant bin falta du que l'avâi tî sa grocha gouda qu'avâi bin trâi ào quatr'ans, câ Sami ètai on boqueten conservateu et gardâve sè bétion gran tein. Ma, dein lo bou, pas fotu d'ein trovâ ion à li : pouâve vo dere iò là avâi dâi tanne, dâi nids d'ètiâiru, dào galé neteyâdzo, dâi biau fourrons. Lo bou ètai sorpâilo, assebin quand restâve pè l'ottò, lè py seimbliauvant sè subyâ : « Io f-te, Sami ? » et lè z'agasse : « Que fa-te, Sami ? »

Ma Sami n'avâi jamé guegni lo lé de proutso adan, onna demèndze la vèprâ, mode po *Lo vaua*, quemet l'appelâve tât cein qu'ire ào bou, dau lé. Quand fu arrevâ pè Outsy, cò l'a ètà èbahi ? l'è bin noutron Sami. Peinsâ-vo vâi atant d'iguie, oncora que ne vavâi rein que lè coutset. « T'i possibillio ! que sè desâi, que sè dinse tota à la mima pllièce, c'iguie, quema se ne sarâi pas plliè quemoudo s'ein avâi on bocon mè pè lè Liaise, iò lo riò l'è à châ quasu tot lo tsautèin. Tè manerâi ! » Cein l'è musâve de vère lè barquietta, que l'allâvan su lo lé, et lè galèze liquiette que felâvant que met l'ouâra et on hommo avoué dou grands aifère ein bou, mince à n'cn bet. Fiezâi s' l'iguie, que cein fasâi dâi dzincellaie de la mètsance. Sami l'arâi bin voliu alla dein cllian quieçe su lo lé ; à la vi que cllî pessounâ fu prâo proutso, lo subye et lài de dinse :

— Dite-vâi, vo que vo z'âi l'air de cougnaitrè oque perque, porrâi-vo pas mè prèdre dè coûte-vo on moment ?

— Bin se on vâo, so repond l'autro, veni plè Sami s'embreye et... rrau, ie châtòt dedèin la barquietta que sè met à traci, iò noutron Dzorotâ n'ire pardieu pas à fita. Lo lé brasâve et la liquietta sè cllinnâve ; dâi cou seimbliave que l'allâve sè reimplliâ, adans terive râ de l'autro coté tant que vesâve quâs. Einfin quie ! po tot dere l'ire quemet su on lé de vouipe. Justameint lo lé brassâve ètà dzo, et la barqua qu'uvattâve, caludzive, sè cllinnâve, sè breinnâve, sè redressive, tandè que Sami teimpêtâve, djurâve et sacrefitève « Mè bourlâ que resto mè ici, tsaravouta, lè po mè neyî, mè bourlâ se vu pas m'ein allâ.

— Eh bin, va que sâi de, lài fâ lo pessounâ câ vavâi Sami fère son dètertîn et itre t'è passâ, bllan qu'on panaman. Lài a pas, l'è épouairi à tsavon et quand fu arrevâ à trâi dào bor, n'atèind pas son compto et d'om cambllaie sè tràove su lè melion dào lè. Adâi ie sè revire vè lo pessounâ et lài fâ :

— Ah ! tsaravouta ! te voliâve mè neyî ! Bin, vin vâi on coup ào Tsalè-à-Goubet avouta sacrè barquietta po vère quemet on tè l'ar craserâ !

MARC A LOUIS.

L'âme du commerce.

A Nyon, l'autre jour ; saisi au passage :

— Dites-moi, vous ne sauriez pas, par hasard, où je trouverais un fox-terrier, un pur ?

— Une fox-terrier ?... Attendez donc. Mais, fu je gonnais une, superbe et de toute bureté. Pas di tout cher ; seulement deux cents francs.

— Oh ! voilà, pas cher, pas cher. Je ne pensais consacrer que cent cinquante francs à ce achat.

— Gu'est-ce que c'est que cinquante francs de plis, quand le marchandise il est de toute première qualité.

— Eh bien, nous verrons ; je ne dis pas non. J'attends de voir.

Les deux interlocuteurs viennent de se quitter à peine, lorsque le vendeur hèle un de ses amis, qui passe.

— Hé ! Isaac, adié. Dis, gu'est-ce que c'est une fox-terrier ; che fiens de fendre une ?