Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 1 (1863)
Heft: 17

Artikel: Une cuisine à la campagne il y a trente ans : (voir le n°15)
Autor: Lambossy, L.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-176589

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 02.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

rience pour ses achats de vin, il sera absent quelques jours peut-être, et pourtant ses propres affaires négligées depuis longtemps devraient le retenir à la maison. Sa femme se consume d'inquiétudes et de soucis, ses enfants, auxquels manque la surveillance paternelle et surtout le bon exemple, se préparent un avenir incertain, mais que voulez-vous, c'est un *bon enfant*.

(*La suite prochainement.*) H. R.

Une cuisine à la campagne il y a trente ans.

(Voir le n° 15).

Passons au foyer proprement dit, à ce centre vers lequel convergent tous les regards de la soirée et toutes les aspirations de la journée. Au foyer flambe et pétille la *tronche* de Noël; c'est au foyer que se fondent les plombs pronostiqueurs, que se cuisent les *bricelets* et les *gaufres* du premier jour de l'an et que se recouvrent de leurs filigranes d'or les délicates croûtes dorées des grands jours.

Le foyer est placé contre la muraille sur un bloc de grès couché au niveau du sol; une pierre semblable dressée dans le mur est la fameuse *plaque* qui forme le fond d'un petit buffet ménagé dans la chambre voisine, buffet dans lequel elle maintient constamment une chaleur tempérée qu'on utilise à sécher les mouchoirs, les linges des enfants et à chauffer la chemise du dimanche. C'est encore dans cette étuve qu'on place de préférence le tonnelet du vinaigre.

A gauche du foyer est un espace réservé à la petite provision journalière des bûches et des fagots et au cendrier où les chats...

A droite est, comme planté à perpétuité, l'heureux et fidèle *coquemard*, que nous n'osons plus décrire depuis que l'a décrit et chanté Petit-Senn, le coquemard, ce dieu *Terme* de la famille, toujours rempli d'eau chaude, source inépuisable pour la ménagère et pour les hommes qui ont une barbe à couper.

Au-dessus et un peu à gauche du coquemard est suspendu contre la muraille, par une maille de fil, le *Véritable messager boiteux de Berne et Vevey*, ce constant ami de la famille qui se trouve invariablement en compagnie d'un petit balai fait de panicules de roseaux destiné à la propreté du pourtour du foyer et à rejeter au feu les parcelles de bois et de charbon que les éclats de l'air dilaté en éloignent sans cesse. Au-dessus encore se trouve pratiqué, dans l'épaisseur du mur, un trou d'un demi-pied carré qui servait de niche au classique *craisu*[1] de nos aïeules, au *borgnet*[2] de nos grand'mères, et plus tard au dépôt de paquets de ces allumettes de quelques pouces de longueur, tristes encore de l'abandon du briquet, du silex et de l'amadou, que les aristocratiques allumettes phosphoriques ont exilés. A gauche de ce trou se balance le *greppon*, dont le terme de l'existence est fixé au jour où se tue le porc, car ses fils sont employés à attacher les diverses et nombreuses parties de la victime immolée aux besoins de la famille.

Nous avons donné un inventaire et comme une espèce d'état nominatif des divers objets qui sont les courtisans du foyer, mais avant de quitter celui-ci, disons qu'il a aussi, à l'instar des siècles et des nations, ses grandes époques : la veille de Noël, par exemple, de ce jour solennel si justement cher au chrétien, on place sur le brasier du foyer un tronc dont le volume doit offrir pendant la nuit entière, s'il le faut, un aliment au feu, puis chacun fait ses préparatifs de veillée. Les jeunes gens et même les parents, qui ne dédaignent pas de s'y associer, sortent du fond de quelque tiroir des culots de plomb mis en réserve l'année précédente; les enfants, de leur côté, vont décrocher les *grebats*[3] remplis de noix et de noisettes, et ils s'évertuent à épuiser cette provision, tandis que les grandes personnes font fondre le plomb. Lorsque ce plomb est fondu; on le verse dans un vase rempli d'eau où le métal brû-

[1] Le *craisu*, lampe sans couvercle et ayant la forme d'un fer de lance.

[2] Le *borgnet*, lampe comme la précédente, mais avec un couvercle.

[3] *Panier d'osier* ayant la forme d'un œuf et qui n'a qu'une étroite ouverture au milieu de sa largeur.

— Qu'entendez-vous par là? dit Bussy inquiet.

— Qu'en propriété comme en amour, mon cher monsieur, les absents ont toujours tort. Il y a cinq ans que votre forêt est défrichée, et que sur ses cendres on a bâti une ville magnifique, *Scioto-Town*.

— Est-il possible?

— Que voulez-vous? de braves gens ont remonté le Scioto, ont vu cette forêt et n'ont pas vu le propriétaire; ils ont coupé les arbres, ils ont défriché le sol, ils ont bâti des maisons, des tavernes, des temples, fondé des journaux et des maisons de banque. Aujourd'hui il y a vingt mille habitants, et la ville grandit tous les jours.

Cette fatale nouvelle tomba comme une tuile sur la tête du pauvre Bussy. Il se voyait précipité du haut de ses rêves et de sa fortune à venir sur le pavé de la misère que foulent la plupart des hommes. Il n'était pas humilié de sa pauvreté : car, après l'Espagnol, le Français est peut-être l'homme du monde qui craint le moins d'être pauvre; Bussy d'ailleurs était homme d'esprit et de courage; il ne redoutait pas le malheur, et une secrète confiance dans ses forces le soutenait contre tous les accidents de la destinée; cependant il souffrait un peu du ton moqueur de la belle Américaine; il sentait trop vivement combien il était déchu à ses yeux. Quelques instants auparavant, elle était à lui tout entière; maintenant elle le dédaignait; le lendemain elle feindrait de ne le plus reconnaître. L'orgueil le soutint contre un coup si rude.

« Comment savez-vous, lui dit-il, que Scioto-Town est située sur l'emplacement de ma forêt, et non dans le voisinage?

— Vous cherchez à douter, mon cher monsieur, dit miss Cora en souriant, et vous avez tort, croyez-moi. C'est mon propre père, l'honorable Samuel Butterfly, qui a lui-même arpenté et divisé en lots votre propriété.

— Comment l'a-t-il osé sans ma permission?

(*La suite prochainement.*)

lant siffle et se crispe au contact du liquide froid, pour former, en se séparant de ses scories, des arabesques capricieuses qui seront le miroir de l'avenir. Tous les regards se fixent alors avec une curieuse anxiété sur le grimoire métallique : là, c'est une goutte de plomb surprise et solidifiée qui a l'aspect d'une bourse pleine et qui signifie qu'il arrivera de l'argent à la maison ; ici c'est une petite feuille qui annonce, suivant qu'elle est polie ou âpre au toucher, une lettre, l'annonce d'une nouvelle heureuse ou malheureuse ; d'un autre côté de la masse est un amas grisâtre de scories que le métal a ressaisies dans ses convulsions, et qui dénote de l'ennui, des pertes, des chagrins. Nous en aurions long à dire si nous voulions suivre ici toutes les interprétations qui sont d'ailleurs toujours faites par chacun dans le sens de ses propres désirs ou de ses craintes.

Si nous voulons compléter la description de notre cuisine d'il y a trente ans, nous ne pouvons en omettre le plafond, tout aussi occupé que son sol et ses murailles. En y élevant le regard, nous rencontrons le bord extérieur du manteau très-élevé de la cheminée et qui supporte les lanternes, le moulin à café et les lampes au milieu desquelles on remarque déjà une lampe moderne devant laquelle recule le modeste, le timide et quand même utile et regrettable borgnet, en attendant qu'elle l'envoie où sont allées tant d'autres choses que nous aimions. Au plafond sont suspendus des festons d'oignons, de saucisses, de saucissons brunis par la fumée, et flanqués des lards, des jambons, des côtes, des oreilles et des pieds de ces animaux dont la vie est si courte, si peu appréciée, qui ont si peu de part à nos affections et qui fournissent cependant un si précieux auxiliaire à la cuisine. Mais !... que voyons-nous là-bas, dans un angle, à part, et évitant comme par orgueil, le contact de cet appétissant étalage ? Cette masse informe et rechignée qui a le privilége de plusieurs noms d'une harmonie sauvage digne de son aspect, recèle une pâte exceptionnelle, une pâte réservée sur la préparation de laquelle se sont concentrés tous les soins, une pâte faite avec recueillement, une pâte épicée de façon à faire jaillir les larmes des yeux de qui la touche et qui livre à la *piquette*[1] les assauts les plus fréquents et les plus destructeurs. En un mot, cet objet est le *podin*, le *boutefa*, le *boutalot*, saucisson monstre, formé de tous les reliefs de chair hâchée pétrie avec du poivre et du sel et destinée au repas de tous le jour que sera semé le chanvre.

Puisque le progrès, qui n'est pas toujours le progrès, triomphe malgré nous, d'habitudes et de mœurs qui nous furent chères et pour cause, disputons-lui en au moins le souvenir.

Givrins, 1863.

L. Lambossy.

[1] Petit vin produit de la fermentation du marc de raisin avec une certaine quantité d'eau.

L'hiver de 1819.

Venues à la suite des chaleurs d'octobre et de novembre, celles de décembre 1818 ont favorisé, dans la plus grande partie de l'Europe, une germination précoce, l'épanouissement des fleurs et jusqu'à la maturité de plusieurs fruits. Comme en 1538, en 1572, en 1622, au moment même du solstice, les jardins se montraient, dans les régions du centre ainsi que vers le pôle, parés d'une fraîche verdure; on jouissait partout de la température élevée des plus beaux jours du printemps.

En Ecosse, on cueillit des roses, de l'aubépine et de la marguerite au disque bicolor jusqu'à la mi-janvier, tandis qu'on exposait en vente sur le marché de Winchester, des corbeilles de petits pois ; à Copenhague, toutes les plantes potagères étaient en pleine végétation; la primevère déroulait ses brillantes corolles dans les champs de l'Islandais, surpris de la voir donner sitôt le signal de la floraison aux autres espèces printanières, et le Suédois, ordinairement enveloppé de pelisses pendant neuf mois de l'année, respirait en plein air et à l'époque des plus grands froids, les doux parfums du cerisier, du lilas et de la violette.

La végétation était tout aussi précoce dans les contrées de l'Europe moyenne, mais la sécheresse, qui se prolongeait depuis le mois de mars 1818 et qui succédait à deux années d'inondations, avait embrasé l'atmosphère et tellement tari les sources que la Hollande, la Suisse et la Savoie, entr'autres, se plaignirent du manque d'eau, de l'état désespérant de leurs rivières, presque toutes réduites à de maigres filets. De grands incendies eurent lieu dans plusieurs forêts du canton des Grisons.

Dans les mois où d'ordinaire le froid est de 50 degrés centigrades en Russie, l'on éprouvait à Tornéa et à Archangel une température de 6 à 10 degrés au-dessus de zéro; comme en 1607, 1609, 1617, et 1659, à la mi-février, on n'avait point encore de neige sur les hautes montagnes, pas même dans la Laponie; le golfe de Finlande était ouvert et en pleine activité comme au cœur de l'été.

L'est de l'Europe éprouvait, en revanche, un hiver des plus rigoureux. Dans la Bessarabie, il était pareil à celui de 1812 ; les rives du Pont-Euxin et de la mer Caspienne étaient couvertes de glaçons épais qui s'étendaient fort loin. A Tiflis et dans la Géorgie, la neige tomba sans presque discontinuer depuis octobre jusqu'aux premiers jours d'avril ; dans les magnifiques vallées du Caucase, où se développe dans toute sa richesse la végétation asiatique, on éprouva un froid de 29 degrés, pareil à ceux de 1281 et de 1434.

Pour la rédaction : H. Renou. L. Monnet.

Au magasin **MONNET,** *place St-Laurent.*

On vient de recevoir de la maison **ANTOINE,** de Paris un choix d'encres de première qualité. — Encre noire ; — violette noire pour la presse à copier ; — carmin fin , etc.

Papiers. — Fournitures de bureaux et de dessin.

LAUSANNE. — IMPRIMERIE LARPIN.