

La mort du cochon

Autor(en): **A.B.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **23 (1885)**

Heft 21

PDF erstellt am: **11.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-188743>

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.

doute fort mal accueillies venant directement de leur chère épouse. Si ce sont des hommes de cœur, ils me donneront raison ; si, au contraire, ce sont des égoïstes ou des endurcis, ils riront..... ou peut-être se corrigeront !...

Espérons-le, pour la paix du ménage.

Une abonnée, mère de famille.

Un petit souper, dont le menu se composait principalement de pieds de porcs, réunissait dernièrement, au café Röthlisberg, à Yverdon, un certain nombre d'anciens Zofingiens. Le repas fut simple, mais la gaieté, qui ne cessa d'y régner, ne fit que redoubler, lorsqu'un des convives offrit comme dessert la jolie pièce de vers qu'on va lire :

La mort du cochon.

Entonnons un chant d'allégresse !
Depuis le temps que je l'engraisse,
Ce porc va sauter dans sa graisse
Et geint déjà comme un damné !
Qu'on range, près de la courtime,
Tous mes couteaux, la grande tine
Et le trébuchet, guillotine
De ce vulgaire condamné.

Oh ! l'on frémit alors qu'on jauge
Ce que ce goinfre dans sa bauge
A vu dégringoler dans l'auge !
Et vraiment l'esprit se confond !
Oui, je frémis lorsque je pense
A la formidable dépense
Que nous cause sa grosse panse,
Véritable tonneau sans fond.

Digne neveu de Méléagre,
Il est têtue comme un onagre,
Pansu, poussif et puis podagre ;
Car tout à l'heure il trébuchait
En avançant d'un air austère
Vers le lieu sacré du mystère
Où bientôt, en quittant la terre,
Il rougira le trébuchet.

Et le martyr qui se démène,
A son bourreau qui le malmène,
Rappelant sa nature humaine,
Gémit étendu sur le flanc.
Quand soudain, le boucher rapide,
D'un coup, tranche la carotide,
Et la vie, en pourpre liquide,
Jaillit dans le seau de fer-blanc.

Sous le froid tranchant qui le larde,
Sentant déjà que la camarde
Envahit jusqu'au péricarde,
Il crie et mène un train d'enfer,
Jusqu'à ce que la Parque avide,
Secouant ce corps qui se vide,
Blanchit de sa houppe livide
Le groin troué de fil de fer.

Allons ! dans la tine d'eau chaude,
Dit le charcutier, qu'on l'échaude !
Son œil luit comme une émeraude !
Il a l'accent d'un convaincu,

Quand soudain retroussant sa manche,
Il lance comme une avalanche
Ses soldats armés de poix blanche,
Sur le cadavre du vaincu.

Sans aucun respect pour ses affres,
Prévoyant de prochaines baffres,
L'artiste en deux ou trois balafres,
Fait quatre pieds prêts pour le gril.
Et puis, sublime facétie,
En commençant son autopsie,
Le monstre, pour graisser sa scie,
Détache un disque de nombril,

Holà ! Calez bien la machine !
Et retournons sur son échine
Cet énorme magot de Chine,
Ce gros émule d'Abélard !
Et maintenant que l'on contemple,
Dans le recueillement du temple,
Ce grand et magnifique exemple
De dix centimètres de lard !

Mes bons amis, tout à la joie !
Notre patriarche a le foie
Ferme et grassouillet comme une oie ;
Il n'est ni trop mou, ni trop sec !
Nous allons le mettre en saucisse,
Et pour peu qu'elle réussisse,
Au baptême du gros Narcisse,
Nous mettrons des porreaux avec !

Puis, quand la peau parcheminée
Par trois mois de la cheminée,
Où nous l'aurons acheminée,
Frisotera sur le jambon,
Au repas du prochain baptême,
(Toujours d'après l'ancien système)
Nous chanterons sur ce vieux thème :
Mangeons en tous, car il est bon !

Voici venir l'instant suprême !
Mélant au sang un pot de crème
Qu'il fouette et bat avec système,
L'homme devient Robert Houdin ;
Car soudain cette masse informe,
Sous ses doigts graisseux se transforme,
Et devient un serpent énorme,
Noir et visqueux. — C'est le boudin !

Au fond du bassin qui l'enserme
Il ne reste plus qu'un viscère
Pâle et gluant comme un ulcère.
A qui la poche ? La veux-tu ?
Et riant de la facétie,
On voit l'enfant de l'Helvétie,
Dans un coin gonfler la vessie,
En soufflant dans un gros fétu.

Tout est fini ! — Dépouille informe !
Disparais dans l'ancre difforme
De cette cheminée énorme !
Dès longtemps elle attend ta mort ! —
Et là-haut sur l'âtre enfumée,
On aperçoit dans la fumée
Que le genièvre a parfumée,
L'apothéose d'un grand mort !

A la Cuisinière :

J'ai vu souvent, au Café Riche,
 Un abdomen puissant et riche
 Dégustant près d'une bourriche
 Un flacon de Johannisberg.
 Quant à moi, je ne sais qu'y faire,
 Mais à ces splendeurs je préfère
 Un pied arrosé d'un bon verre
 De la bière de Röthlisberg.

Maintenant, Messieurs, il me semble
 Que pour consacrer tous ensemble
 Le principe qui nous rassemble
 Modestement et sans éclat,
 Nous dirons à la cuisinière :
 Ne quittez jamais cette ornière,
 Vous avez la bonne manière
 De mettre les pieds... dans le plat.

A. B.

On reçu.

Quand l'est qu'on prêtè dè l'ardzeint à cauquon, et tant pou que cé sàì, l'est adé bon dè demandà on reçu. S'on a affèrè avoué 'na brava dzein que ne vignè pas à mourì dévánt d'avàì reimborsà, on s'ein pào passà ; mà tot paràì vaut mì sè mettrè ein oodre bin adràì. L'est veré que dàì iadzo on ne sà pas coumeint fèrè et que suivant quoui vint vo z'eimprontà on n'ousè pas demandà on reçu ; eh bin ! on a too, kà on sè pào trovà einrossi, et se vo n'ài min dè reçu et que vo z'aussi affèrè avoué on bracaillon, cordè après voutra mounia ! lo chenapan vo z'einvouïè promenà, à mein que vo ne séyì prào suti po vo z'ein teri coumeint Malino.

On certain maquignon qu'avàì z'ào z'u fé martsì on part dè iadzo avoué Malino, làì eimprontè à ne 'na faire ceint francs que làì manquàvont, soi-disant, po atsetà onna cavala, que ne comptàvè pas atsetà. Malino, que ne sè démaufiàvè pas daò gaillà, làì baillè sein reçu, vu que l'autro làì promettàì dè làì reinvoyi se n'ardzeint lo leindéman. Lo leindéman se passè, et l'ardzeint ne revint pas, et mì què cein : onna senanna, on màì, tràì màì sè passent sein que lo maquignon baillàì signò dè vià. Malino làì écrit : min dè reponsa. Adon s'einformè su lo conto dè cé lulu, et l'appreind que cé maquignon n'étàì qu'on crouïo guieusà, que chemarotsivè décé, délè, et qu'étàì asse pliein dè dettès qu'on tsin dè pudzès, et que s'on ne sè fasàì pas baillì on reçu quand on làì confiàvè oquiè, on poivè fèrè la cràì.

Malino que làì avàì baillì cliaò ceint francs sein reçu et sein témoeins, étàì tot paràì eimbétà dè làì paidrè ; mà l'eut on idée : avoué on lulu asse pou délicat què cein, se sè peinsà, faut pas étrè délicat non plie, et làì écrise onna lettra iò làì marquà que se ne làì reimborsàvè pas à pe vito làì dou-ceints francs que làì avàì prêtà à la faire, lo faràì subastà.

Quand lo maquignon liai clia lettra, l'est escandalisà dáo toupet dè Malino, dè làì reclaimà 200 francs et làì repond pè onna outra lettra iò làì dit que sè fot dè li et dè sa subastachon, que Malino n'a ni reçu, ni témoeins, po provà que làì dàì oquiè, que d'ailleu n'est pas 200 francs, mà 100 francs que

l'a eimprontà, et que pào allà sè grattà, que ne làì dàì rein.

L'est bin su 'na tolla reponsa que comptàvè Malino. Assebin avoué clia lettra que làì servessàì dè reçu, l'est z'allà tsi lo protiuere qu'a fé aboulà làì ceint francs ào maquignon.

Soupe mousseline. — Mettez sur le feu, dans une casserole, un morceau de beurre frais ; aussitôt fondu, jetez-y une poignée d'oseille épluchée et coupée finement. Dès que l'oseille a changé de couleur, ajoutez-y un litre d'eau et quelques morceaux de pain grillé, salez et laissez mijoter une bonne demi-heure. Délayez deux jaunes d'œufs avec un litre de lait bouillant, en l'y versant peu à peu ; joignez-y les blancs d'œufs montés en neige bien ferme ; battez le tout ensemble cinq ou six minutes, joignez-le à votre soupe et servez très chaud.

Boutades.

Une dame, jeune encore, en conversation avec quelques amies, se retranchait, nous ne savons plus à quel propos, dans une réticence, n'osant pas s'exprimer ouvertement.

— Il faut, lui dit malicieusement sa voisine, que ce soit une bien mauvaise pensée, puisque vous la cachez.

Elle répondit vivement :

— Croyez-vous donc que je suis mal faite, parce que je m'habille ?

Dimanche dernier, un ouvrier, qui perd la moitié de son temps au cabaret, prend machinalement un petit traité d'histoire naturelle dont se sert un de ses enfants, et lit à haute voix :

« Le chameau est un animal qui peut travailler huit jours sans boire. »

— La belle affaire, interrompit sa femme, j'en connais un qui peut boire huit jours sans travailler.

Entendu l'autre jour à Ouchy.

Un étranger saute à bas d'un fiacre, sort son portemonnaie pour payer le cocher et dit à celui-ci : « Dites donc, vous auriez bien pu marcher un peu plus vite. »

Le cocher d'un air narquois :

— Fatiguer mon cheval ? Jamais ! Je suis membre de la Société protectrice des animaux.

Le voyageur, remettant dix sous dans sa poche :

— Et moi, je suis de la Société de tempérance ; pas de pourboire !

Faute de place, nous renvoyons au prochain numéro la suite de notre feuilleton.

L. MONNET.