

C'est la faute âu Betezu

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **32 (1894)**

Heft 46

PDF erstellt am: **26.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-194579>

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.

dacteur, de vous avoir entretenu de choses qui ne vous intéressent peut-être nullement; mais que voulez-vous, j'étais de mauvaise humeur en sortant du Cercle, et j'ai pris la plume pour le *Conteur*, dont je suis un vieil et fidèle abonné.

*Un membre du Cercle de ****

Madagascar.

Nos journaux ne tarderont pas à être remplis de nouvelles relatives à l'expédition que la France prépare contre Madagascar, cette grande île située à l'est de l'Afrique, dont elle est séparée par le détroit de Mozambique. Il nous sera donc nécessaire, afin de pouvoir suivre avec intérêt le récit des événements, d'être renseignés, d'une manière générale tout au moins, sur la nature, les institutions et les mœurs de ce pays lointain.

Une grande chaîne de montagnes traverse toute l'île, du N. au S., et forme, vers le centre, le vaste plateau d'Ankara, haut de 2500 m. environ. Une multitude de cours d'eau sortent de cette chaîne. Ces fleuves ont de 4 à 500 kilomètres, mais aucun n'est navigable.

En descendant des plateaux, on rencontre d'immenses forêts marécageuses et presque impénétrables; on y trouve les bois d'ébène, d'acajou, de palissandre, de teck, etc., des léopards, des sangliers, une grande quantité de singes et des oiseaux au plumage éclatant. L'hippopotame et le caïman abondent dans les rivières.

Le climat de l'île est chaud, humide et funeste aux Européens. L'intérieur et principalement le plateau d'Ankara sont salubres, mais la fièvre intermittente règne incessamment sur les côtes. — Magnifiques pâturages où l'on élève un bétail nombreux; rizières étendues; culture du maïs, du manioc, du tabac. La vigne et le mûrier croissent sur le plateau central.

Madagascar est parsemée de cristal de roche; on y rencontre des blocs de 20 pieds de hauteur. Mines de fer, d'étain, de cuivre.

La population (Malgaches ou Madécasses) est évaluée à 3,500,000 habitants. Elle se compose de plusieurs races, dont les trois principales sont les *Hovas*, de race malaise; les *Sakalaves*, de race noire, et les *Arabes Antaloats*, mélangés depuis longtemps avec les races indigènes. Les *Hovas* sont aujourd'hui la race dominante. Leur reine réside à *Tanamarive* (100,000 habitants), au centre de l'île, qui est partagée en 17 provinces. *Tamatave*, sur la côte Est, lui sert de port et est la seule ville commerçante.

Les *Hovas* se disent chrétiens, protestants ou méthodistes, mais ils ont conservé, avec une foule de superstitions grossières, la fourberie, la cruauté et

les mœurs dissolues de leurs ancêtres. Les missionnaires anglais exercent une grande influence sur le gouvernement de Madagascar.

L'exportation se compose de bétail, peaux, cire, gomme, suif, riz, graines, etc. Le principal article d'importation est le rhum.

Plusieurs essais de colonisation furent tentés sans succès par la France à Madagascar, à diverses époques. Mais la France réserva formellement ses droits dans plusieurs actes publics.

La France, soit qu'elle fût appelée à secourir certaines populations réclamant son intervention, soit qu'elle eût à protéger les établissements qu'elle y avait fondés, dut intervenir plusieurs fois par les armes.

La paix fut signée le 17 décembre 1885, et le traité, conclu à Tamatave, donna à la France le droit d'avoir à Tananarive un résident pour servir d'intermédiaire dans les relations du gouvernement malgache avec toutes les autres puissances, sans intervenir dans l'administration du pays, etc. Ce traité assure en outre la protection du gouvernement aux Français établis dans l'île et place Madagascar sous le protectorat de la France.

Mais le gouvernement Malgache, qui est en entier dans les mains de Rainilaiarivony, premier ministre de la reine Ranavalona III, a si souvent violé ses engagements, vis-à-vis de la France, qu'il n'existe là-bas de sécurité pour personne et qu'une intervention armée ne peut tarder.

Filles de cultivateurs.

Nous empruntons à un journal français, la *Gazette du village*, les judicieuses réflexions qui suivent :

« Aujourd'hui, les cultivateurs sentent mieux que jamais l'infériorité de l'éducation de leurs filles, et ils se demandent pourquoi on ne fait pas pour elles ce qu'on fait pour leurs fils.

« Vous aurez beau former des praticiens et des théoriciens dans vos écoles d'agriculture, disent-ils, le progrès ne se fera pas sans de bonnes ménagères. A côté de la jeune génération de cultivateurs instruits, il faut une génération de filles instruites des choses du métier. Et si, pour leur donner une bonne éducation, nous les plaçons dans les pensions des villes, elles n'en rapportent que des goûts pour les plaisirs et des visées tout autres que celles d'une ménagère de campagne.

« Evidemment, il y a là quelque chose à faire, des progrès à réaliser. Les garçons ont des écoles pratiques d'agriculture, des écoles professionnelles, eh bien, il faut aux filles un enseignement correspondant, c'est-à-dire des écoles où elles soient préparées à remplir leur

rôle de bonnes fermières, de bonnes ménagères. Quand elles en sortiront avec leurs diplômes, les bons partis ne leur manqueront pas, et l'union des deux intelligences fera la prospérité de la ferme.

» Il y a aujourd'hui quantité de cultivateurs aisés, mais qui ne peuvent donner à leurs filles d'assez grosses dots pour en faire des femmes de notaires, d'avocats, de médecins, et qui voudraient cependant que leurs filles pussent rivaliser d'intelligence avec les jeunes gens sortant des écoles spéciales, possédant comme eux les connaissances professionnelles nécessaires.

» Le rôle de la femme dans une exploitation agricole a plus d'importance qu'on ne suppose; c'est par la femme ignorante qu'une situation est souvent compromise; c'est par une femme intelligente et instruite qu'on la sauvera. »

Invitation à dîner.

Un de nos amis était invité dernièrement à dîner chez des personnes qu'il ne connaissait pas encore beaucoup. Il se rend à l'heure dite chez eux, c'est-à-dire à l'heure juste, comme le veut l'usage.

Au moment de franchir le seuil de la maison, il entend à l'étage supérieur une imprécation, un cri, enfin une soupière qui siffle à ses oreilles et vient s'écraser à ses pieds avec un fracas atroce, répandant parmi les éclats de porcelaine toutes les carottes et les navets d'une croûte-au-pot.

Evidemment, la guerre était dans le ménage; monsieur et madame étaient aux prises.

Heureusement, notre ami n'est ni sali, ni blessé par cet obus inattendu. Il monte l'escalier et trouve ses hôtes au moment de se mettre à table.

On s'assied et la cuisinière apporte aussitôt le poisson.

— Mon ange, dit doucement le mari à sa femme, dis donc à monsieur le menu du dîner.

— Non, cher ami, répond madame avec un sourire charmant, c'est plutôt à toi...

— Eh bien, voilà, dit monsieur d'un air fort dégagé, je vous dirai que nous dinons à l'anglaise... nous ne mangeons jamais de potage!

(Almanach ill. de la famille.)

C'est la falta ao Betezu.

Ne faut jamé eindieusà lo governèment s'on vao vivrè tranquillo. Ne parlo pas d'ao governèment dè la capitála, kà l'a lè gendarmes, lè dzudzo et monsu Notz po mettrè ao pas lè renitants et cliào que ne vont pas lo drài tsemin; mà parlo d'ao governèment ein gredons qu'est soveint pe molési à

conteintà què l'autro. S'on tsertsè à l'eimbéguinà et qu'on sè laissè preindrè, on ne vo fourrè pas ào cliou; mà po on hommo qu'a on pou dè vergogne, l'est rudo eimbéteint dè s'ourè reprodzi dâi too pè sa fenna.

Djan Bamboué est on bravo hommo; mà ne portè pas lè tsaussès pè l'hotò, et lài sè tint coumeint on tsat derrâi la pliaqua quand n'est pas d'obedzi d'étrè défrou. L'autro dzo, tandi qu'on parlâvè tant dè cé Betezu, l'avâi on einviâ dâo diablo d'allâ dévâi lo né tant qu'à la pinta po lài sè trova on momeint avoué lè z'amis, et po agottâ lo nové; mà n'ousâvè pas lo derè à la Marienne. Adon, po lài poâi allâ, ye ruminè on estiusa et fâ à sa fenna :

— On m'a de que Sami à Bringue étâi malado, et faut que y'aulo lài fèrè onna vesita, kâ l'est bin soveint venu mè vairè quand y'avé mau ào pi. Et li qu'est vi coumeint on pesson dussè rudo s'einnoyi dein son lhi.

— Bin se te vâo, lài repond sa fenna, mà ne resta pas trào grandteimps et baille la bouna-né à la Françoise.

Quand l'a z'u gouvernâ et tot reduit, l'a alluma son tourdzon et l'est parti..... na pas tsi Sami, que n'étâi pas mé malâdo què lo pont nâovo, mà ào cabaret iò lo Sami dévessâi sè trovâ assebin, et on iadzo attrablia, adieu la Marienne et l'hotò, et vive la joie! que ma fâi l'étâi quasu la miné quand rabordâ. Et po ne pas étrè bramâ pè sa pernetta, lài fâ :

— Cé pourro Sami a étâ rudo conteint dè mè vairè, et coumeint cein lài fasâi pliési, su restâ tant qu'ora.

— Et qu'a-te?

— Eh bin, po derè la vretâ, on ein sâ rein ào su; n'a rein d'acquouet et tot lài fâ mau. L'est mau fottu, quiet!

La Marienne que droumessâi à mâiti, sè revirè su lo coussin et sè remet à pionci.

Lo leindéman, m'einlévine se le ne reincontrè pas la Françoise, ein alleint à la boutequa.

— Et ce pourro Sami, coumeint va te? se le lài fâ?

— Mâ va bin, Dieu sâi béni, se repond la Françoise tot ébayâ. Et ton Djan? Sami m'a de que n'étâi rein bin.

— Mâ Djan va bin, du que l'est z'u tsi vo hier à né po trovâ Sami.

— Mâ l'est Sami qu'est z'u tsi vo!

— Nefâ! Djan m'a de que Sami étâi malado et que lo volliâvè allâ trovâ.

— Eh bin l'est bouna cliiaque! Sami m'a de lo mémo affèrè dè Djan.

— Eh cliiâo tsaravoutès! vâo tou frémâ que sont z'u pè lo cabaret?

— Dè bio savâi!

— Ora, comptâ su cliiâo bougro d'hommo!

Ma fâi, ein arveint à l'hotò, lè duè pernettès ein ont de l'allâie et la revegnâ à l'âo z'hommo qu'ont peinsâ que po

lè fèrè botsi pe vito, ne failâi pas repipâ on mot. L'est cein que l'ont fé, mà vo pâodè comptâ que l'ont z'u à tsacon onna bouna ratélaie, que cein est portant onco la fauta ào Betezu.

Funérailles russes.

A l'occasion de la mort du tsar et des pompeuses funérailles qu'on vient de lui faire, nous croyons intéresser nos lecteurs en leur donnant quelques curieux détails sur les cérémonies en usage chez le peuple russe, dans les funérailles.

« Le corps doit séjourner dans la maison trois jours, en commémoration de la résurrection de Jésus-Christ. Même avant la visite du médecin chargé de constater le décès, il est revêtu de linge et de vêtements et étendu sur le lit, les yeux fermés, les mains croisées. Les rideaux sont baissés, et les images saintes, qui sont habituellement suspendues dans un angle de la chambre à coucher et dans la salle à manger, sont placées sur une table recouverte d'un linge, entre deux cierges, avec le livre saint.

« La veillée commence. Les parents du défunt, qui se mettent immédiatement à la disposition de la famille, lisent les psaumes de David et se remplacent à tour de rôle, sans jamais discontinuer. Le prêtre et le diacre viennent officier généralement deux fois par jour, au domicile, où les amis intimes sont conviés.

« A la fin de ce service, le prêtre, ceux qui l'assistent et toutes les personnes présentes s'approchent du défunt et le baisent sur le front.

« Pendant toute cette cérémonie, les assistants tiennent un cierge dans leur main dégantée.

« Notons ce dernier détail. Il faut, quand on pénètre dans une église russe, avoir la main droite dégantée. C'est là une règle absolue qui s'implique par le fait que la peau animale, étant considérée comme impure, la main dont on fait le signe de la croix n'en doit pas être recouverte.

« A l'expiration des trois jours, le corps est transporté à l'église. Le visage du défunt est découvert et les assistants le baisent une dernière fois en signe d'adieu. (ECHO de la semaine).

La caille à la Talleyrand.

(GOURMANDISE)

Sous ce titre, lisez un peu ce que nous dit, dans l'*Almanach illustré de la famille*, ce gourmet de Fulbert-Dumonteil :

« Vous prenez une jolie petite caille, finement truffée et légèrement attendrie dans du champagne. Très délicatement, vous l'introduisez dans une poule de la Bresse, recousue avec soin et beurrée au pinceau.

» Puis vous mettez à son tour la poule et sa caille dans un énorme dindon du Berri. Tâchez qu'il soit de la Châtre ou de Châteauroux. Le tout sera proprement embroché devant un grand feu tout flambant.

» Qu'arrive-t-il? Tout le jus du dindon est absorbé par la poule et le jus de la poule par la caille...

» Au bout de deux heures, vous débroschez vos trois bêtes en une seule bête et vous placez cette trinité fumante sur un grand plat. Vous tirez la poularde de dedans le dindon et la caille de dedans la poule.

» La caille! Faut-il bien dire, la caille! Ce manger est si parfumé, si délicieux, si supérieur à toutes choses qu'il n'a vraiment plus de nom. A côté de cette bouchée incomparable, les fameuses grives de Barras ne seraient que d'humbles mauviettes.

Vous prendrez donc cette caille sans rivale, comme vous toucheriez à quelque sainte relique, et vous la posez, toute fumante, toute parfumée, sur une rôtie croustillante, dorée dans le plus fin beurre de Gournay. »

Premiers froids.

Lorsqu'elle entendit sonner la pendule, ses larmes redoublèrent. Déjà, à peine après six mois de mariage, Louis se dérangeait. Hier, il n'était rentré qu'à sept heures et voilà qu'aujourd'hui il rentrait plus tard encore!

Dans les premiers temps de leur union, vingt minutes lui suffisaient pour venir de son bureau, et il se plaignait que c'était loin. Maintenant il mettait une heure entière et ne maugréait jamais plus contre la distance. Décidément il changeait.

Elle songeait ainsi, tassée sur le grand fauteuil de reps rouge, près de la fenêtre à balcon où des fleurs automnales achevaient de se déflurir.

Au milieu de la pièce, la table était mise, la soupière au milieu, deux couverts face à face.

Tout à coup, la jeune femme sursauta. Un pas avait retenti sur le palier.

— C'est lui! dit-elle.

Elle essuya vivement ses yeux et redressa son buste.

Louis entra.

— Comment! fit-il, jetant un coup d'œil vers la cheminée, pas de feu!

— Du feu! s'exclama-t-elle, stupéfaite.

— Eh oui! on croirait entrer dans une glacière, ici.

— Moi, j'ai assez chaud.

— Tu n'es plus frileuse! Depuis quand?... Brrrr! Moi, je suis gelé.

Elle le regarda de bas en haut, puis elle lui décocha, méprisante :

— Tu as l'air assez bête, va, à t'efforcer de grelotter!

— Pas plus que toi à faire la réchauffée avec tes joues qui bleuissent et ton nez qui enfle!

Vexée, elle éclata en sanglots :

— Oui... Oui... Je m'aperçois bien... Tu ne m'aimes plus!... Tu as assez de moi...