

Le homard

Autor(en): **Datin, Henri**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **33 (1895)**

Heft 24

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-194993>

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.

5° Un œuf de senteur en or, garni de rubis, de saphirs, de diamants et de perles.

6° La pipe du Nabab, ressemblant à une théière sans anse ni bec, à l'orifice de laquelle on pouvait adapter plusieurs tuyaux.

Les tuyaux de la pipe du Nabab, artistement recouverts de soie, pouvaient s'allonger indéfiniment, et les habitants de Daillens ont pu voir très souvent M. Paschoud, laissant sa pipe à la maison, fumer à quelques centaines de pieds de là, au milieu de son verger.

M. Paschoud est mort, au château de Daillens, en 1783. Il avait épousé, vingt ans auparavant, une demoiselle de Treytorrens, qui a habité ce château jusqu'en 1823, année de sa mort. De cette union naquirent deux fils et deux filles. Les fils suivirent dans les Indes la carrière de leur père; les filles épousèrent des audois.

Les belles propriétés qui formaient la ci-devant terre de Daillens, appartiennent aujourd'hui à des agriculteurs de la contrée.

Les femmes et les fleurs.

Il nous tombe sous la main un ancien numéro du *Figaro* contenant divers détails sur les fleurs. Nous en donnons ci-après un résumé, qui ne manquera pas d'intéresser nos lecteurs :

Bien avant que les botanistes se soient mêlés de nous l'apprendre, la Parisienne avait deviné que toute fleur veut dire amour. En dehors du vieil alphabet appelé *langage des fleurs*, elles savent que chaque corolle, couleur et parfum, parle éloquentement de tendresses. On fait sa cour avec des fleurs, on se fait pardonner avec beaucoup de fleurs, les maris redoutent tous ceux qui portent des fleurs à leur femme, et plus d'une, dit-on, justifia ces craintes. J'ai consulté, pour écrire ces lignes, une marquise et une actrice, une jeune bourgeoise et une petite ouvrière; toutes, elles m'ont dit que c'était encore pour leur cœur l'argument le plus persuasif. Il y a mieux: je suis allé interroger une fleuriste qui depuis vingt ans, chaque jour, fait la devanture d'un des grands magasins de Paris: elle n'a pas pu s'en lasser, elle est au comble de la joie quand quelqu'un lui offre un bouquet.

A propos de fleurs, un jeune savant contait cette histoire :

« Etant pauvre et vraiment très laid, avec mes lunettes et mon air de vieux, je n'ai eu qu'une fois en ma vie la chance d'attirer un instant les regards d'une femme. J'étais interne à l'hospice d'Ivry, où chaque printemps, dans les jardins, fleurissaient librement de superbes lilas Charles X.

» Un dimanche, où nous étions restés quatre à la salle de garde pendant plusieurs heures, il nous prit tout à coup

fantaisie de faire une petite escapade dans une fête champêtre aux environs de Paris. A tout hasard, sans bien savoir pourquoi, chacun de nous se chargea d'une énorme brassée de lilas. A peine arrivés là-bas, presque toutes les danseuses abandonnèrent leurs cavaliers pour courir après nous et nous voler nos fleurs.

» Ce fut une homérique bousculade: en dix minutes, nous fûmes dépouillés. Seul, je gardais intacte une branche superbe que, dans je ne sais quel espoir, je défendais avec une énergie de jeune sauvage, d'un air si peu galant qu'on finit par me laisser en paix. Alors, près de la porte, dans un coin, je vis une très jeune femme, qui me parut infiniment jolie, et surtout bien moins effrontée, plus douce que les autres, une timide comme moi: elle regardait le lilas avec un air de grande envie. Extrêmement ému, d'un geste gauche je lui tendis la branche en fleurs...

» Elle prit mon bras, et son regard était plein de tendresse reconnaissante... Je n'ai jamais été aimé que cette fois-là. »

Les passages des Alpes.

Il nous paraît intéressant de reproduire le passage suivant extrait d'un article publié par le *Petit Temps*, sur le percement de la Faucille :

Les cols du Jura sont relativement élevés; par exemple, l'altitude du col de la Faucille dépasse 1300 mètres; aussi, pendant longtemps, les communications routières ont-elles été très rares et fort incomplètes. Mais il n'en est plus de même aujourd'hui, et plus de vingt routes carrossables, sans compter les voies ferrées, font communiquer les deux versants du Jura. Nous citerons parmi les principales :

La route et le chemin de fer de Bâle à Olten, par le col d'Hauenstein (684 mètres).

La route de Porrentruy, par Délémont et Bienne.

La route et le chemin de fer de Morteau, par la Chaux-de-Fonds et Bienne.

La route de Morteau, par le Locle ou la Chaux-de-Fonds à Neuchâtel.

La route et le chemin de fer de Pontarlier, par les Verrières à Neuchâtel ou à Yverdon (1017 mètres).

La route et le chemin de fer de Pontarlier à Lausanne, par Jougue et le col du même nom.

La route des Rousses, par la vallée de Joux à Lausanne.

La route des Rousses, par le col de Saint-Cergues à Nyon (1263 mètres).

La route de St-Claude, par le col de la Faucille (1320 mètres) à Genève.

La route et le chemin de fer du Nantua, par Bellegarde et le fort de l'Ecluse à Genève.

La route et le chemin de fer de Lyon à Genève, par la vallée du Rhône.

Ces deux dernières voies sont barrées par le fort de l'Ecluse, qui ressemble à un nid d'aigles, plaqué contre le rocher; peut-être même est-il plus pittoresque que redoutable

et ne pourrait-il tenir contre les pièces de l'artillerie moderne.

Le col de la Faucille, qui livre passage à la route si importante de St-Claude à Genève par Gex, n'est doté d'aucun ouvrage, probablement parce que la disposition naturelle du terrain se prête facilement à l'organisation d'une défense solide, bien qu'improvisée.

Tsi Pétabosson.

Y'a dâi z'afférés que seimbliè que n'est rein molési à féré quand on lè vai féré ao z'autro; mâ se lè faut féré seimémo, n'est sacrebille pas asse ési que cein. Quand vo z'allâ ao prédzo et que vo z'oudè lo ministrè, seimbliè que n'ia qu'à; mâ montâ vai dein la chère! vo z'êtes sù d'avâi lo subtil copâ quand bin pas onna fenna ne derâi on mot. Mémameint quand bin on a accoutemâ dè féré oquiè, y'a dâi iadzo qu'on est bin eimprontâ, et que faut bin ruminâ l'afféré po savâi coumeint s'ein ein preindre.

L'est cein qu'est arrevâ y'a on part dé dzo à noutron bravo officier dè l'état civi, que dévessâi inscrire lo bouébo que sa fenna vegnâi dè lâi bailli.

Vo sédè que quand 'na vatse a velâ, faut dein dou iadzo veingtè quatr'hâores féré inscrire lo petit modzon tsi l'inspetteu. Eh bin, c'est lo mémo afféré quand 'na fenna a bouéba, tot que l'est tsi l'état civi qu'on va.

Quand don la fenna à l'officier de l'état civi a z'u attiutsi, lo pourro gaillâ a été on bocon ein cousin po savâi coumeint faillâi féré po inscrire lo gosse.

— Quand on vint féré inscrire on enfant, se sè peinsavè, eh bin, ne sein adè dou: lâi a mè et pi lo père ao petiot, à quoui yè demando cein que dusso lâi demandâ et quand y'é cein marquâ, tot est de; mâ su tot solet et ne sè pas coumeint dâo diablo faut féré!

A la fin dâo compto, après avâi ruminâ cein tota la né, lo gaillâ à trovâ lo bié, et lo leindéman, l'a marquâ dein lo grand lâivro:

« Aujourd'hui 10 mai 1895, à 8 heures du matin, je suis comparu devant moi, officier d'état civil, à l'effet de déclarer que ma femme vient d'accoucher d'un enfant vivant et bien constitué.

» Sur ma demande de quel sexe était l'enfant et quels étaient ses père et mère, je me suis répondu que l'enfant étant un garçon, il était du sexe masculin, et fils de moi, Jean Hercule Pétabosson et de Cléopâtre Pétabosson, née Grattepaille, mon épouse; en foi de quoi j'ai signé la présente déclaration.

(signé): J. H. PÉTABOSSON,
officier d'état civil. »

Le homard.

Vingt ans, de grands yeux bleus remplis de candeur, blanche, élancée, les cheveux d'un

beau blond cendré, telle apparaît Marguerite, la nouvelle domestique de M^{me} Duchemin.

Arrivant en directe ligne des rives de la Loire, près d'Orléans, son pays natal, elle est plus naïve que bête.

Ses parents, braves campagnards, fermiers de M^{me} Duchemin, connaissant de longue date l'honorabilité de sa maison, n'ont pas hésité à l'envoyer en service chez leur propriétaire, sachant les égards que l'on aurait pour leur fille. Puis, la surveillance exercée sur cette jeunesse par M^{me} Duchemin entraînait également en ligne de compte; on la savait très rigide sous le rapport de la conduite de ses serviteurs.

Pour mettre sa domestique au courant des habitudes parisiennes, sa maîtresse, provisoirement, l'accompagne au marché. Ne faut-il pas lui indiquer la demeure des fournisseurs attirés et, surtout, la tenir en garde contre les roueries des marchands?

Samedi dernier, M. Duchemin, sous-chef de comptabilité au ministère des travaux publics, devait recevoir à sa table quelques-uns de ses collègues, et sa femme s'était levée de bonne heure pour aller aux halles acheter les provisions.

Avant de se rendre à son bureau, le mari, curieux, passa dans la cuisine. Il était bien aise de visiter lui-même le contenu du panier apporté par Marguerite.

Sur la table, grouillant parmi les victuailles, un superbe homard, encore tout vivant, fixait l'attention de la servante. Ebahie, elle ne le quittait pas des yeux.

— A votre étonnement, on dirait vraiment que vous n'avez jamais vu de homard, Marguerite?

— C'est la vérité, monsieur, je ne connaissais pas cette sorte de bête... Voilà, ma foi, un singulier animal... On n'en pêche pas de semblables dans la Loire.

— Non, on les prend dans la mer... A propos, Madame vous a-t-elle enseigné la façon de composer votre court-bouillon?

— Oui, monsieur.

— Tâchez, pour votre essai, de le bien réussir.

— Soyez tranquille, monsieur.

Au moment de sortir, une idée baroque traversa le cerveau du chef de comptabilité qui, revenant sur ses pas, et regardant bien en face sa domestique, lui dit de son air le plus sérieux:

— Avez-vous toujours été sage, Marguerite?

— Certainement, monsieur, répliqua cette dernière d'un air assuré.

— Pas la plus petite peccadille à vous reprocher?

— Mais, non, monsieur... Pourquoi cette question?

— Tout bonnement pour être renseigné... Du reste, ce soir, au dîner, nous allons savoir à quoi nous en tenir.

— Comment cela, monsieur?

— Eh oui!... Le bon Dieu a accordé aux homards la faculté de connaître les secrets les plus intimes des jeunes filles... Ce crustacé est au courant de toutes vos actions... Vous êtes née dans une contrée illustrée par l'héroïque pucelle...

— Jeanne d'Arc?

— Oui... Eh bien! si, par malheur, vous avez commis le plus petit péché contre la

simple vertu de pureté, ce homard ne l'ignore pas!

— Monsieur veut sans doute plaisanter?

— Du tout, je parle sérieusement. Si vous n'êtes plus digne de figurer parmi les collègues de Jeanne d'Arc, la pudeur de cet animal s'effarouchera d'avoir été placé par une main impure dans le court-bouillon, et le rouge de la honte remplacera sur sa carapace le bleu sombre que vous voyez en ce moment... Du reste, ma fille, vous n'avez rien à craindre... si votre conscience est tranquille et ne vous fait point de reproches... Soignez bien le dîner.

Satisfait de cette plaisanterie, d'un goût douteux, Monsieur Duchemin, souriant dans sa barbe, s'achemina tranquillement vers son bureau et, le soir en rentrant chez lui, ne pensait plus à la mystification.

Autour de la table, garnie de fleurs variées et présentant un aspect charmant, une dizaine de convives. Gracieusement la maîtresse de la maison en faisait les honneurs et la gaité la plus franche animait le repas.

Au premier service, tout marcha bien, et M^{me} Duchemin s'applaudissait de la façon vraiment remarquable dont sa jeune servante s'acquittait de sa besogne.

Vint enfin le tour du fameux homard.

Souriante et d'un petit air vainqueur, la poitrine en avant et soutenant gentiment le plat au-dessus de sa jolie tête blonde, Marguerite s'avança dans la salle et déposa en face de M^{me} Duchemin stupéfaite, couché sur un lit de persil et de cresson, un homard noir comme de l'encre!

Etonnement général à cette apparition insolite.

Voyant l'animal rougir à la cuisson, l'aimable enfant, craignant d'être soupçonnée, n'avait trouvé rien de mieux que de le passer au cirage et de le vernir comme une paire de bottines!

Vous jugez du fou rire qui s'empara des convives, quand M. Duchemin eut donné l'explication du mystère en racontant sa plaisanterie du matin!

HENRI DATIN.

Il y aura du bruit dans Landerneau. — Voici comment on explique l'origine de ce proverbe, si fréquemment employé dans la conversation:

Landerneau est une petite ville bretonne qui, quoiqu'elle ait été prise deux fois à deux siècles de distance, serait restée perdue dans les détails géographiques, si Alexandre Duval n'en avait fait le théâtre de sa comédie des *Héritiers*.

Un officier de marine, M. Kerlebon, a péri dans une tempête, et, comme le dit Alain, le niais méchant, *sa mort a fait du bruit dans Landerneau*. Les héritiers sont réunis dans le château; la plupart éprouvent une joie à peine dissimulée, et se disputent d'avance le partage. Alain tient au courant de tout ce qui se passe les curieux habitants de Landerneau, et lorsqu'on apprend que le « défunt n'est pas mort », Alain s'écrie: « Je ne dirai rien; mais cela fera du bruit dans Landerneau ». C'est ainsi que ce mot est cité, depuis plus d'un demi-siècle, pour ca-

ractériser ces nouvelles et ces événements sans importance qui occupent si fort les habitants des petits endroits.

D'après une légende accréditée en Bretagne, le proverbe viendrait d'un charivari donné dans Landerneau:

Il y aura du bruit dans Landerneau.
C'est de cette ville que vient l'usage de donner un charivari aux veuves qui se remarient. Quand un de ces mariages était sur le point de se faire, le bruit s'en répandait vite, et l'on disait: *Il y aura du bruit dans Landerneau.*

Le sentier qui monte, par T. Combe, et qui vient de paraître chez MM. Attinger frères, à Neuchâtel, fait suite, d'une manière très heureuse, aux *Cœurs lassés* parus dans la *Bibliothèque universelle*. Il y a là une étude psychologique remarquable, une profonde et courageuse sincérité d'effort vers le bien, de la souplesse, de la verve et une grande chaleur de conviction.

Nous avons la certitude que ces pages, si vivement attachantes et saines, entraîneront de nombreux lecteurs.

Premières fraises. — Longtemps sevrés de fruits frais pendant les longs mois d'hiver, c'est avec une joie réelle que nous accueillons le retour de ceux que la belle saison nous ramène, et la faveur particulière avec laquelle nous saluons l'apparition des premières fraises sur nos marchés.

Les façons d'accommoder les fraises sont très variées; citons-en quelques-unes:

On les mélange à la crème et au sucre en poudre.

Les personnes qui pensent que la fraise est froide à l'estomac mettent du sucre en poudre et du kirsch comme digestif.

On les assaisonne au sucre et au vin.

D'aucuns prétendent qu'avec du sucre en poudre et une cuiller à café de vinaigre c'est exquis.

Ce qui est certain, c'est que quelques gouttes de citron sur les fraises leur donnent un goût parfait; il faut les sucrer, puis les remuer pendant un certain temps.

D'autre part, Brillat-Savarin, le fameux gourmet, disait:

« M. le comte de la Place a découvert une manière très relevée d'accommoder les fraises, qui consiste à les mouiller avec le jus d'une orange douce. »

Un autre gourmet a encore enrichi la méthode ci-dessus en y ajoutant le jaune de l'orange, qu'il enlève en le frottant avec un morceau de sucre. Et il prétend prouver, au moyen d'un lambeau de livre échappé aux flammes qui détruisirent la bibliothèque d'Alexandrie, que c'est ainsi que la fraise était servie dans les banquets du mont Ida. Peut-être les