

Por avai on Ihi aô lo bourreau fédérat : (patois du Gros-de-Vaud)

Autor(en): **Chambaz, Octave**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **38 (1900)**

Heft 52

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-198483>

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.

encore dans des gaines souvent ornées d'une façon très luxueuse.

Au début du XVIII^e siècle, en Angleterre, la fourchette est à trois dents avec un manche en forme de pied de biche; celles en argent sont très rares. Les nobles seuls en possèdent.

La quatrième dent apparaît sous Georges II; en même temps l'ustensile prend la forme générale qu'il a conservé jusqu'à nos jours. Il s'orne de ciselures, son manche est court et s'aplatit en s'éloignant des fourchons. Plus tard, il devient plat partout et spatule. Sous Louis XV, il s'allonge et prend la forme violonnée qu'il possède encore actuellement.

L'emploi de la fourchette pour remuer la salade remonte au début du XVIII^e siècle.

Tels sont les curieux détails extraits d'un article publié dans la *Science illustrée*, sous la signature: G. D'ANGERVILLE.

Por avai on lhi aò lo bourreau fédérat.

(Patois du Gros-de-Vaud.)

Lo valet aò conseiller et cique à l'assesseu, que san zu pè Paris vaire l'exposechon, eintrè lè fin et lè messon, in an djuì ona né ona galèza à on'anglais.

L'étaì on dzo iau l'avan reincontrà d'ai camerado dè l'écoùla militère pè lo Veladzo suisse.

Vo sondzidè prau kemin cein lè zu. L'an bu cauquies verro et à la fin sè san cheintu on bokenet étorlo. Assebin, quand l'a falhu s'allà réduire, mè raòdzai se l'an su retornà tsi l'oncloy que lè z'aberdzivè, et que tin boutequa proutso d'onna granta tserraire, que minè su ona pliace iau l'ai ya on'èstatue d'on dragon su sa cavalla, que sè tràovè à n'on coup dè fusi d'ona caràhie batinta naòva.

L'an coudi allà decé, delé; dèmindà à stice, à staòce, à d'ai z'autro, mà n'an pas étà fotus dè rétrovè la boutequa et diabe lo pas que l'in avai pi ion que cognessai l'oncloy Daniet et la tanta Zélie.

— Ne sin perdus, sé desiran in passin dévan l'aubèrdzo dè kemion, lè tot po rein de mè corré dè gause et dè draite, no faut pi eintrè ice po dèmindà à cutsi.

Montan on par d'égra et tràovan, dein on'espèce dè kikajon, lo carbatier que marquavè dai crédits su sòn laivro. L'ai dèmandan se per hasard l'ai restavè on lhi por dou.

— Vot'service, messieu. Veuillez monter au 315, siziém' par l'ascenseur, second' port' vitré', lit du fond. Dix francs, messieu, s'il vous plaît!

Sè vouaìtan on momein, salhian on pou gras dè laò catsetta à tsacon ona pice, pu lo carbatier laò fà signe dè s'infattà dein ona dzèbe. Quand san dedein ye paizè fermo su on boton et vouaìque mè dou gaillards ketallà amon, quantiè dévan la porta dè laò pailo, sin pire sin apèchaidrè.

Ein eintrin, vayan dein lè carro dou lhi asse étraì que d'ai panaman. Dein ion, on'individu que l'an prai à sa frimoussa por on'anglais, resservè dza on lan.

— Ne sin pas fotus dè cutsi lè dou dein cé lhi, so dian intrè lào. T'inlévai po d'ai voleu que no fan payi duè pices ona berce qu'on arai po cinquanta centimes à la Balance à Etsalleins!

Adon ion d'ai dou, qu'avai fé lo bourreau à n'on boun'an à Combrémont, à n'a représentachon dào majo Davet, tsetselhiè oquiè à l'autro ein lo fasein chetá su ona chola et l'ai aguehlin su la tita on pot que sè trovavè perque; pu, l'impougnè on mandze dè remasse, et... raò! daò premiè coup met lo pot ein millè brequie.

L'anglais que s'étaì réveillhi et que lo guegnivè fèrè dè dézo la kutra sè laivè kemin on'inludze, et l'ai dèmindè cein que cliaò mairaires alavan à dere.

— Pardon, estiusez, mossieu! Je ne croyais

pas qui s'y avait tiertium, l'ai fà mon galé corps. Mais je me recommande que vous n'en reparliez pas plus loin. Y faut que je vous dise que je suis bourreau fédérat, pou la Suisse, bien entendu! C'est moi qui ai raccourci à Combrémont le majo Davet; et, sui-là, c'est mon'aide, avet qui je m'exairce toujou de temps z'en temps... pou pas païdre le coup, vous comprenez!

N'avai pas fini dè dévezà, que l'anglais, que ci mot dè bourreau avai fé veni plie blanc què son pantet, avai dza ramassà sè z'haillons et chaòlà avau lè z'égra asse ridou qu'on larro.

Noutrè farceu n'an pas atteintu que rémon-tèyè po sè cottà dedein, et s'infattà, ein sè te-gnin lè coûtès, tsacon dein on lhi; lo bourreau fédérat dein ci dè l'anglais qu'irè bon tsaud; et l'an ronclià ti dou kemin d'ai ben'iraò quañtia mi-matenà. Octave CHAMBAZ.

La Gibelotte de M^{lle} Dorothée.

NOTE GAIE.

C'était bien la plus brave servante de curé que l'on pût trouver à dix lieues à la ronde.

Vive, accorte, proprette et surtout patiente à l'excès. Jamais elle ne sortait de son caractère, pas plus avec les petites villageoises qui venaient en maraude manger ses fraises ou ses raisins, qu'avec les chats qui toraient le cou à ses pigeons, ou les poules lorsqu'elles semaient leurs œufs hors du fenil. Au grand jamais! personne dans le pays n'avait pu parler mal de sa patience et de sa douceur; c'était un vrai morceau de sucre candi depuis des années, sous sa coiffe blanche et modeste de vieille fille.

Le diable lui-même y aurait perdu son latin s'il l'eût appris comme son maître; aussi cela ne faisait point son affaire, et il ne disait pas toujours: Amen! comme M^{lle} Dorothée.

Cette sainte àme n'avait qu'un seul péché mignon, celui d'aimer à faire une bonne cuisine; mais M. le curé ne l'en blâmait guère, de peur de partager la pénitence, il se contentait de l'éprouver, disant parfois: que le sel ou le poivre n'avaient pas été ménagés, ou que le rôti était trop dur. La servante ne protestait jamais mais promettait d'être plus attentive. Un certain jour, où devait avoir lieu au presbytère le dîner de la conférence, qui lui donnait fort grand souci, M^{lle} Dorothée, en face d'un buffet peu garni, en avait touché mot aux dévotes de la paroisse.

Ses doléances avaient été entendues, car bientôt après chacune lui apportait... un melon... un poulet... un fromage à la crème... Il advint qu'une des mieux inspirées sortit d'un panier qui embaumait son chou, sans même avoir levé le couvercle, un superbe lapin... de garenne; en lui recommandant le secret, sous le manteau de la cheminée.

— Ne craignez rien, avait répondu la bonne fille, la main gauche doit ignorer ce que donne la droite, il n'y a que l'estomac qui le saura.

Le plus piquant de l'affaire, c'est que l'animal était muni du manuel de la cuisinière, car, pour faire le civet, il faut un lièvre, pour la gibelotte, il faut un livre.

M^{lle} Dorothée, au comble de la joie, puisque son dîner lui coûtait si bon marché, résolut de surprendre ses hôtes, en mettant, comme l'on dit, les petits plats dans les grands...

L'eau lui venait à la bouche, rien qu'à lire cette recette. « On s'en lècherait les doigts! disait-elle. Et puis, quel désespoir pour les autres bonnes de curés auxquelles chacun ne manquerait pas d'en parler.

À l'heure dite, la vieille fille se trouvait à son fourneau; le tablier bien tendu, la coiffe éclatante de blancheur, le jupon retroussé sur ses côtés, apprêtant d'un air important la susdite gibelotte, le livre d'une main, les lunettes sur le nez et la casserole sur le feu où la farine commençait à prendre belle couleur pendant qu'elle épélat tout bas:

« Mettez gros comme un œuf de beurre... ajoutez-y de petits oignons que vous laissez bien dorer ».

— Oh! s'écria M^{lle} Dorothée... et moi qui allais les oublier... sans les oignons... la gibelotte n'a pas de parfum!...

La vieille servante reporta les yeux sur la recette pour continuer sa lecture...

Crac! avant qu'elle ait pu parer le coup, le manuel sautait à terre avec ses lunettes.

— C'est déjà toi, Minet, qui viens m'aider à cuisiner! dit-elle sans s'émouvoir.

Ces paroles s'adressaient à un gros matou noir, aux yeux jaunes, qui habitait sans doute le voisinage, et ne manquait jamais l'heure des repas.

Elle ramassa tranquillement son guide culinaire, joignit les oignons au récipient, et se disposait à y glisser les membres pantelants du lapin.

Patatra!... l'assiette perd son équilibre, tourne sens dessus-dessous, et voilà le dîner dans la cuisine.

— Minet, tu n'es pas sage ce matin, reprend M^{lle} Dorothée sans se fâcher... tu sais bien que tu n'aimes pas la viande crue; tu serais beaucoup plus gentil de n'être pas si pressé... Et, ce disant, elle lavait à grande eau les morceaux remplis de poussière. Le chat n'écoutait point ce bon conseil, et avait pris place sur un rayon élevé, au milieu des plats vides, d'où il surveillait les allées et venues de la patiente cuisinière.

Bientôt un fumet savoureux se répandit autour de la casserole qui allait un peu vite et menaçait de laisser brûler son contenu si appétissant.

Juste au moment où elle va pour enlever le couvercle, le chat, plus prompt qu'elle, saute dessus et le fait chavirer sur la cendre.

— Ah! petit coquin de minet, reprend-elle en riant malgré la douleur que la vapeur lui a causée, tu ferais un mauvais marmiton. Attends que ce soit à point, je t'en donnerai.

Elle allonge un peu la sauce, aussi placide que si tout allait à merveille... passe à la salle à manger qui reluit comme un miroir, essuie les verres et dispose tout pour le dîner.

— Ah! mais je crois que je n'ai pas goûté ma gibelotte! s'écrie-t-elle tout à coup... C'est Minet qui me trouble la cervelle... Si j'allais perdre ma réputation de cordon bleu! Plongeant alors la cuillère dans le mélange, elle le retire en faisant de petits yeux... souffle dessus avec une légère gourmandise... et le porte à sa bouche...

Hop!... le chat l'a saisie au passage, et regagne son rayon d'un seul bond, sans qu'elle sache où a passé le contenant et le contenu; tout était escamoté!...

— Minet, peux-tu me jouer un si vilain tour! Tu voudrais me faire mettre en colère, ajouta la brave fille, c'est un-trop gros péché, il porterait malheur à ma gibelotte.

Le matou tournait son regard fendu en amande, en passant la langue sur sa moustache.

— Alors tu as l'air de le trouver bon, je peux bien me rapporter à un gourmand comme toi, reprend la vieille fille; un peu de patience, tu en auras quand ce sera cuit.

Et, toujours avec le même calme, elle poursuit ses fonctions de ménagère.

Enfin, le couvert est dressé! le dîner prêt à servir; on n'attend plus que les convives. Déjà on saisit dans le jardin leur causerie gaie et animée; l'appétit doit être en éveil.

M^{lle} Dorothée, rayonnante, est dans tout l'éclat du coup de feu.

Au milieu des derniers préparatifs, elle ne se préoccupait plus de l'œil jaune qui, du haut de son observatoire, ne perdait pas un de ses mouvements; lorsqu'en voulant prendre une pile d'assiettes, elle sent un remords se glisser dans son cœur de vieille fille, si compatissant aux animaux.

— Mon gros Minet, exclame-t-elle toute contrite, j'allais servir la gibelotte sans t'en avoir donné!

Elle choisit alors un os bien garni, et tout heureuse, s'avance vers son hôte à la sombre fourrure.

— Tiens, mange, lui insinue-t-elle à voix basse; M. le curé ne saura pas que tu as eu le premier... Charité bien ordonnée commence par soi-même, conclut-elle gaiement.

Allongeant alors le bras aussi haut qu'elle peut atteindre, elle lui met son régale sur le nez.

A cette vue, le chat saute en arrière, ses poils se hérissent pareils à ceux d'un porc-épie; sa moustache flambe comme une allumette, en faisant une si horrible grimace que la vieille fille laisse tomber les assiettes qu'elle tenait encore. Plus prompt qu'un éclair, il passe au travers de la fenêtre qui vole en éclats, en lui jetant ces paroles diaboliques: