

La légende du lièvre bouilli

Autor(en): **V.F.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **39 (1901)**

Heft 32

PDF erstellt am: **11.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-198872>

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.

La légende du lièvre bouilli.

L'autre jour, tandis que les sous-officiers étaient en fête à Vevey, un aimable vieillard de Lausanne, à qui ces réjouissances militaires rappelaient ses souvenirs de jeunesse, nous parlait du temps où il faisait une école d'artilleurs, à Bière.

C'était en 1853, dit-il. J'étais caporal. On m'avait désigné comme chef d'ordinaire. Les deux artilleurs-marmitons qui étaient sous mes ordres et moi, nous faisions une popote dont tous les hommes de notre batterie se reléchaient les babines. Chez les artilleurs genevois, au contraire, — car chaque troupe cuisinait alors pour son compte, — on trouvait le rata dégoutant. Les plaintes devinrent si vives que le commandant de place lui-même, le colonel Denzler, s'en émut et fit une enquête.

Un beau matin, comme nous faisions les dix-heures à la cuisine avec les deux bouteilles de vin que nous octroyait journallement un pintier, en échange des épiluchures, je vis deux officiers qui se dirigeaient de notre côté : c'étaient le colonel Denzler et un major. Bouteilles, verres, pain et fromage, toute trace de notre picotin disparut en un tour de main. « Schwambach, dis-je à un de mes deux aides, donne vite un coup de balai dans la cuisine ! Tu sais que le colonel est raide comme la justice de Berne et qu'il ne nous aime guère, nous autres Vaudois, quoique nous fassions notre service aussi bien que les autres. Arrange-toi donc pour que tout soit propre comme un oignon ! »

Ce Schwambach n'était pas aussi bon que les saucissons de Payerne, sa ville natale. Entre nous soit dit, il ne valait pas deux sous, mais c'était un rude débrouillard et un peintre qui nous fit honneur aux tirs de Thoune, aussi bien qu'à ceux de Bière ; et le colonel enrageait de voir qu'un Vaudois pointait mieux que les canonnières de Berne ou d'Argovie.

Sans faire la mauvaise tête cette fois, bien qu'il n'aimât guère à recevoir des ordres, Schwambach s'empara d'un balai et se démena comme un beau diable autour des chaudières où cuisait le dîner de la troupe. Il se livra même à une gymnastique si désordonnée qu'un rat, dont nous ne soupçonnions pas la présence, nous partit entre les jambes et, affolé, se mit à bondir dans la cuisine, dont portes et fenêtres étaient closes, grimpa le long des parois, sautant jusqu'au plafond, poursuivi par le balai de Schwambach. Soudain, comme celui-ci l'acculait dans un angle, il fit une cabriole désespérée, comme qui dirait le saut périlleux, et tomba dans le pot-au-feu bouillant. Schwambach n'avait pas eu le temps de vociférer un juron que la porte s'ouvrait toute grande, poussée par le colonel suivi du major.

Qu'allait-il se passer ? Sans oser même glisser un regard sur la fatale chaudière où le rat était en train de bouillir, nous attendions, muets et roides comme des bayonnettes, les ordres de nos supérieurs.

— Caporal, me dit le colonel, passez-moi votre cuiller.

Et sans me laisser le temps d'arrêter son bras, il la plongea dans la chaudière et avala une gorgée.

— Félicitations, caporal. Voilà ce qui s'appelle de la soupe ! Donnez-nous-en une bonne gamelle.

Je les servis. Ils mangèrent de bon appétit et déclarèrent qu'après de ce bouillon celui qu'avaient les Genevois n'était que de la lavure.

Eux partis, nous fîmes à haute voix les réflexions que vous pouvez imaginer. Schwambach, lui, se tordait de rire. Mais il n'était pas question de badiner bien longtemps. La troupe

allait rentrer d'un moment à l'autre et il fallait que le dîner fût prêt. Impossible de faire une autre soupe, le temps nous manquait, et puis, comme le faisait remarquer Schwambach, puisque le colonel et le major s'en étaient délectés, les camarades ne la trouveront pas mauvaise.

Il va sans dire que nous repêchâmes le rat. Il était blanc comme un poulet bouilli, ayant perdu tout son pelage pendant la cuisson.

Jamais la troupe ne fit autant d'honneur à la soupe que ce jour-là ; elle ne cessait d'en redemander et s'étonnait que nous n'en prisonnions pas : « Nous avons déjà diné, » déclarait Schwambach.

— Tiens ! une touffe de poils dans ma cuiller ! s'écria tout à coup un artilleur. C'est du propre, ça !

La cuiller en question fit le tour de la table. Elle contenait, en effet, une pincée de poils. Par bonheur, nul ne prit la chose au tragique. « Qui sait ? fit un canonnier, le caporal aura peut-être bouilli un lièvre ! »

La soupe était si bonne qu'on n'approfondit pas le mystère et que la légende du lièvre bouilli prit de la consistance, au grand soulagement du chef d'ordinaire et de ses aides.

V. F.

Retour de villégiature.

Me voici de retour au logis. Il fait toujours bon, aux premières chaleurs, prendre son vol vers les champs, les grands bois ou les sommets. Il fait meilleur encore, après ces villégiatures, retrouver son chez soi, rentrer dans le moule que nous ont créé nos petites habitudes et qui nous est si cher.

La mode des séjours de campagne ou de montagne — car c'en est une — est-elle née d'un réel besoin de grand air et de liberté, ou ce besoin est-il né de la mode ? On ne sait pas au juste. Qu'importe.

L'hôtel-pension, auquel j'avais demandé l'hospitalité, est situé dans un des sites les plus agréables de nos montagnes, à mi-côte et « à proximité des grands bois », comme l'indique le prospectus. Bonne table, bon gîte et le reste ; tout y est aménagé pour l'agrément des pensionnaires.

Mais, en dépit de ce confort, la vie d'hôtel a ses désagréments. On n'en saurait goûter longtemps ; il faut y être fait. Seuls, les Anglais, gens nomades par excellence, semblent s'en être fort bien accommodés. Ils sont là comme le poisson dans l'onde. On ne conçoit pas d'Anglais sans hôtels, ni d'hôtels sans Anglais. Et ils y sont beaucoup moins désagréables, aux autres pensionnaires, qu'on veut bien le dire.

L'Anglais est partout chez lui ; il en a l'intime conviction et agit en conséquence. C'est là tout le secret du bien-être hors de chez soi. Le touriste anglais entend garder sa liberté, mais il ne conteste nullement à ses voisins d'user à discrétion de la leur. Il ne s'occupe point des faits et gestes de ceux qui l'entourent, et ne demande que la pareille.

Cependant, il est certaine façon d'user de cette liberté.

Ainsi, à la même table que moi, se trouvait une nombreuse famille de notre pays. Ces dames et ces messieurs, sous le prétexte religieux d'alléger la tâche des domestiques, le dimanche, refusaient, ce jour-là, de laisser changer leurs assiettes après chaque service. Du poisson au dessert, tous les mets, quels qu'ils fussent, leur étaient servis dans la même assiette.

L'intention était bonne, soit, — si du moins elle était sincère. Avouez cependant que, en pareille circonstance, à l'hôtel, son opportunité était plus ou moins contestable. Les con-

venances avaient bien quelque raison de se récrier.

Vous voyez d'ici ces assiettes, maculées par les sauces de couleurs les plus disparates, et dans lesquelles, à la fin du repas, les arêtes de poisson, les os de poulet, les branches d'asperges et les pelures de fruits voisinaient dans une fraternité très chrétienne sans doute, mais d'aspect peu appétissant. Puis, quand les amoncellements devenaient encombrants, la fille de service passait avec une assiette pour les recueillir.

On voulait soulager les domestiques : on compliquait leur service. Il est des cas — à moins qu'on ne veuille absolument se distinguer — où le mieux est encore de faire comme tout le monde.

Je n'ai pas remarqué que les employés de l'hôtel aient su gré à ces personnes de cette sollicitude. Quelques assiettes de plus ou de moins à laver, ce n'est pas une affaire. Pour être logique, et si vraiment on veut accorder aux domestiques la pleine jouissance du dimanche, il faut tout bonnement se faire préparer la veille quelques œufs cuits durs. Le dimanche, alors, tout seul dans sa chambre, on mange ces œufs, sur le pouce. Il ne faut pas faire les choses à demi.

De cette façon — surtout lorsqu'on est à l'hôtel — on ne froissera pas les sentiments des personnes qui sont à table avec vous, en ayant l'air de leur donner une leçon de christianisme et de solidarité. Il est permis de différer d'avis, de croire qu'il est d'autres moyens tout aussi honorables de pratiquer le christianisme, et surtout qu'il n'est pas besoin d'en faire si grand étalage.

Quand donc envisagera-t-on la religion telle que Dieu nous l'a donnée, dans ses nobles et grands principes, et non plus dans de mesquines pratiques, inventées par l'homme pour assurer à sa conscience inquiète de faciles satisfactions ?

On carbatier que rappod.

Dou bons Vaudois qu'étiot z'ou fèrè 'na veria po Dzenéva, avioit atsetà po fèrè lè dix z'hàorès, 'na frecachà dè cliào petits pessons, qu'on l'ao dit d'ài medze... avoué on outro mot qu'on ne pu pas vo derè p'aceque faut lo sublià ; brèfe, on l'ao dit dinse, p'aceque cliào petits z'affèrès, que ne sont pas pe grands qu'on bon demi-pouce, medzont tot'espècès dè bourtià ; c'est d'ài petits bolliats, d'ài roufès, d'ài motailès, d'ài veindzèrons et outro qu'on fa freccasi sein pi lè racllià, ni l'ao doutà la bourbanbaille et cliào dzeins dè vela, qu'èin sont tot fous, l'ao diont d'ài virecantons, on ne sà pas trào porquét.

Quand on l'ont z'ou atsetà cliào pessons, noutrès Vaudois s'èin vont dein 'na pinta po baire demi-litro et cliào coo, que ne sondziant qu'à bin s'amusà, sè sont peinsà dè fèrè 'na petita farça.

Adon, quand la fenna à carbatier l'ao z'a zu portà lo demi-litro, d'è que tegnà lo papai io y'avà la frecacha, eimpougnè ein catson on part dè cliào petits bolliats, lè z'einfattè dein la botolhie et recriot la carbatière qu'ètai retonaie à se n'hotò :

— Quinna coffià et quinna bourtià dè vin no bailli-vo inqué ? se l'ài font ein l'ài montreint lo demi-litro, vouaiti-và, y'a d'ài pessons crévà dedein !

— Eh ! la mon Dieu, perdenà-mé, lè z'amis, mé su prào su trompaie, m'èin vé vito vo z'èin queri on outro ; estiusadè se vo plliè !

Et le retrace à se n'hotò io ètai se n'hommo. Coumeint vo peinsà, noutrès dou Vaudois recaffàvant que d'ài sorciers et, coumeint l'ouèssant lo carbatier et sa fenna que sè tse-pottàvant pè l'hotò, ion d'ài Vaudois va attiutà