

Lo caïon dau grandzî

Autor(en): **Marc**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **41 (1903)**

Heft 49

PDF erstellt am: **15.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-200660>

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.

sueur de son front, il continue d'observer curieusement les mœurs du pays, les plantes, les animaux, les modes de culture. L'aspect des vastes étendues de blé l'enchanté :

La moisson dans l'Argentine est tout ce qu'on peut voir de plus beau, de plus grandiose. Partout où l'œil s'étend, les champs de blés dorés resplendissent. En de certains endroits, il atteint une hauteur extraordinaire. C'est à peine si on aperçoit un homme à cheval. Quand le sol est jonché de gerbes, on les transporte sur des chars traînés par quatre bœufs près des maisons, pour en faire d'immenses meules, car il n'y a pas de hangars pour les réduire. On dirait de loin des montagnes d'or. Dans certaines parties de l'Argentine, on fait deux récoltes par an.

Mais aussi par quelles craintes ne passe pas le colon ! Ce n'est que quand son blé est rentré qu'il est sûr de le posséder. La sauterelle, hélas ! la gelée et le feu, voilà autant d'ennemis dont il faut se défendre. La sauterelle, appelée là-bas *langouste*, arrive le soir, comme un nuage épais que le vent amène. Le soleil même en est voilé. Un long bruissement annonce leur arrivée. Elles sont grises, couleur de cendre. Rien ne peut les arrêter : on allume de grands feux, on tappe, on fait un charivari infernal ; inutile, l'implacable insecte est immuable ; tant qu'il y a un brin de verdure, il ne s'en ira pas...

Terre productive, l'Argentine est en outre un vrai pays de Cocagne pour le chasseur et le pêcheur. Mais ses mœurs ont « des lacunes profondes ».

Cette terre, si bonne mère, voit souvent ses enfants en proie aux passions les plus fatales. La loi du plus fort y règne en maîtresse et le couteau y joue son triste rôle. L'alcoolisme y sévit aussi, et les suites en sont presque toujours sanglantes...

A part ces lacunes, il n'y a point de pays au monde où l'hospitalité soit aussi large qu'en Argentine. Vous êtes fatigué, vous descendez de cheval : on vous offre à manger, à coucher, gratuitement ; on vous prend votre cheval et on vous le parque avec ceux de la maison. Etes-vous à pied, on vous procure un cheval. Enfin, c'est une suite ininterrompue d'attentions qu'on serait loin de trouver en Europe, pays civilisé.

Peu de peuples possèdent le goût de la poésie et de la musique à un point aussi développé que l'Argentin, qui improvise à volonté et touche de la guitare à la perfection. Ses chants patriotiques sont d'un effet saisissant. Il raconte, en chantant, les hauts faits de ses pères...

L'Argentin, le « fils du pays », comme on l'appelle, ne travaille pas. Il s'amuse de voir travailler les autres. Il achète et revend des bestiaux ; il mange, boit, danse et fait des courses de chevaux ; voilà sa vie. Il est le plus heureux, car il est chez lui et fait ce qu'il veut. De la viande, il prend les meilleurs morceaux : le cœur, le foie, la langue ; le reste est abandonné aux oiseaux de proie. L'Argentin ne calcule pas, il dépense jusqu'à son dernier centime, étant prodigue à l'infini. Il est très fier et susceptible ; enthousiaste aussi, il s'enflamme pour rien. Quelquefois, il ne se gêne pas de vous poser des questions très embarrassantes.

— Comment se fait-il, me demandait, un jour, un péon, que l'Europe étant un si beau pays, les *gringos* (les étrangers) viennent ici en masse ? Nous n'allons pourtant pas chez eux !

Je lui répondis de mon mieux, que c'était pour le plus grand bien de leur pays, pour qu'ils puissent vivre sans rien faire, que nous allions travailler pour eux. Il ne se fâcha pas et se contenta de me dire : *piccaro !* (rusé).

Notre compatriote dépeint d'un trait de plume les diverses colonies de l'Argentine. C'est d'abord l'élément italien, le plus répandu :

On les rencontre par bandes de dix à douze individus, mangeant leur fameuse polenta. On pourrait les appeler les Irlandais d'Amérique. Leur extérieur en général laisse joliment à désirer, et il vaut mieux les avoir devant soi que derrière.

Les Anglais s'occupent de l'élevage en grand des bestiaux. Ils sont tous propriétaires et occupent une place indépendante. Ils possèdent des étendues de terrain considérables et des troupeaux de chevaux de toute beauté. Ils ne labourent jamais la terre. Ce sont eux qui procurent les machines perfectionnées pour la cultiver.

Les Allemands font du commerce et de l'agriculture. Ils travaillent la terre avec des chevaux. Ils ne sont pas nombreux.

Les Russes travaillent très bien la terre. Ils font tout avec leurs chevaux. Les femelles fument la pipe, comme les hommes, et boivent de forts coups d'eau-de-vie. Elles sont très adroites à conduire leurs grands chars ; elles s'y tiennent debout et guident leurs quatre ou cinq chevaux d'une manière majestueuse ; on dirait des matrones romaines.

Les Français y suivent les traditions de leur pays ; grande blouse bleue, chapeau noir, sabots, la pipe à la bouche, voilà notre colon français. Ce sont d'excellents agriculteurs, qui connaissent leur métier à fond. Ils ne se servent que de bœufs pour travailler la terre. Ils font d'excellents petits fromages du lait de leurs brebis ; ils font même leur beurre. C'est bien, comme colons, les plus capables.

Veut-on savoir enfin ce que l'auteur du journal pense de ses compatriotes établis dans l'Argentine :

Les Suisses — Vaudois, Neuchâtelois, Bernois, Fribourgeois, Valaisans — s'occupent tous d'agriculture. Les Vaudois, en général, se retirent du côté de la vigne. Les Neuchâtelois sont en petit nombre. Les Bernois s'adonnent à la fabrication du beurre et du fromage. Ils y excellent, ainsi que les Fribourgeois. Ces derniers célèbrent chaque année leur fête des armailles. [Rien n'est plus curieux que de voir ces bons vachers de la Gruyère dansant la pastorale sur l'herbette américaine, tandis que les gauchos les regardent de leurs grands yeux étonnés. Il faut l'avoir vu pour se faire une idée de la chose. Les jeux se terminent généralement par une course de chevaux, appelée *carrero*.

Les Suisses sont bons labourateurs et connaissent très bien l'élevage des vaches, cochons, etc. Ils conservent leur patois, et vous l'apprendrez plus vite chez eux que l'espagnol. Ils sont assez bigots et intéressés, et ce n'est pas eux qui paient le mieux leurs domestiques. Ils aiment à avoir des nouvelles du pays. Ils sont hospitaliers. Ils ont en général des familles très nombreuses.

Il y avait huit ans que le jeune Vaudois vivait dans les pampas. De la colonie de Pigné, il avait émigré dans celle du Baradéro, créée en grande partie par des Fribourgeois. En dernier lieu, il travailla chez un cultivateur bernois, du nom de Baumgartner. Cependant, de douloureuses circonstances de famille et le désir de revoir bientôt le pays natal le poussent à se rapprocher de Buenos-Ayres. Il se met en route un beau jour, se dirigeant vers ce port. Mais il était écrit qu'il ne s'embarquerait pas sans avoir couru de mémorables aventures. A sa première velléité de quitter les pampas, quatre ans auparavant, il avait été dépoillé de tout ce qu'il possédait. Cette fois-ci, c'est la vie qu'il faillit perdre.

Il traversait des concessions françaises, dans la nuit du 14 juillet. Tous les colons étaient en liesse. L'un d'eux, assis sur une charrette traînée par trois chevaux de front, le rejoint et l'invite gentiment à prendre place à ses côtés. Or ce brave Français avait un peu trop fêté l'anniversaire de la prise de la Bastille et il s'obstinait à s'arrêter à tous les estaminets pour y boire ; bref, il finit par être absolument ivre. Cependant, il se dégrisa quelque peu en voyant que, tandis qu'il était attablé dans la dernière taverne, trois individus suspects qui le suivaient depuis quelque temps, avaient emmené deux de ses chevaux.

Il comprit dans quelles mains nous étions tombés. « Nous sommes perdus ! me dit-il, fuyons ! » Il monte dans son char pour prendre les rênes de l'unique cheval resté attelé. Au même instant, il reçoit un coup sur la tête et tombe. Alors, je me lève et d'une voix forte je crie, en espagnol : « Vous n'allez pas assassiner cet homme, c'est un père de famille ! Rendez les chevaux que vous avez volés ! » Je vois briller des lames et ressens en même temps une vive douleur à la tempe gauche et au coude droit. Une chaleur tiède inonde mon visage, c'est le sang qui coule de ma pommette gauche. Mon compagnon se secoue, me regarde et saute dans

un fossé, de l'autre côté du chemin. Je prends les guides avec les dents et de la main gauche, la droite étant paralysée, je soutiens ma joue qui pend ; puis je pousse le cheval du pied, n'ayant aucun fouet. J'arrivai ainsi à la maison à dix heures du soir. Je détalai le cheval, je l'attachai à un arbre et me fis ensuite panser. Arrêtés le lendemain, deux des malfaiteurs subirent quinze jours de prison. Quant à mon compagnon, je ne le revis jamais ; j'appris plus tard qu'il avait quitté la colonie.

Cette agression fit penser à notre compatriote que « l'heure du retour avait décidément sonné » et que s'il voulait revoir le berceau de son enfance, il devait se hâter de quitter un pays si peu sûr. Mais il n'était pas encore à l'abri des bandits de grand chemin. Comme il s'approchait, en compagnie d'un autre voyageur, de la petite ville de San-Martin, survint au galop, dans un nuage de poussière, « un cavalier aux cheveux hérissés et qui tenait entre ses dents un couteau ensanglanté ».

Il arrivait, bride abattue, sur nous. Prompt comme l'éclair, je jette mon sac par-dessus la barrière et saute de l'autre côté. Je me retourne et vois mon compagnon rouler dans la poussière, sous les sabots du cheval. En même temps, le cavalier s'élança en avant pour me couper la retraite, dans la direction d'une auberge, qui se trouvait à 400 mètres de là, au bord du chemin. Arrivé premier devant la maison, il saute à terre et, le couteau à la main, il m'attend.

Une sueur froide perle sur mon front. Sentant que le sang-froid seul peut me sauver, vu que je n'avais pas d'armes, je marche résolument à lui et lui dis en espagnol : « Avant de me tuer, bois un verre de vin pour te donner du courage ! » Et, m'approchant de la fenêtre grillée de l'auberge, je commande deux verres de vin. L'aubergiste, que je connaissais, me jette un regard épouvanté qui me donne le frisson ; il sentait le danger que je courais en pareille compagnie, car il le connaissait pour un dangereux malfaiteur.

Au courant des habitudes des Argentins, qui ne boivent jamais sans lever leur verre pour voir s'il est clair, je saisis le moment propice et, comme une flèche, je saute par-dessus la barrière du jardin et me précipite vers la porte de derrière la maison, qui s'ouvre et se referme sur moi au moment même où un couteau vient s'y enfoncer. J'étais sauvé !... Le sang me reflue au visage ; saisissant la barre de fer qui servait à fermer la porte, je veux ressortir ; mais l'aubergiste m'en dissuade...

L'homme étant toujours devant la fenêtre, guettant ma sortie, j'attendis la nuit et m'esquivai à travers champs. Le lendemain, je rencontrai, à quatre lieues de Buenos-Ayres, mon compagnon de route, tout meurtri et contusionné. Il avait passé la nuit dans un poulailler.

Ce fut heureusement la dernière aventure du jeune Vaudois. Un mois plus tard, il remettait, non sans émotion, le pied sur le sol natal, emportant de son long séjour dans l'Argentine les impressions passablement mélangées qu'il a notées dans son journal et qui ne s'effaceront qu'avec la vie. Peut-être les extraits que nous en avons donnés pourront-ils être de quelque utilité à l'un ou à l'autre de nos lecteurs que hanterait le désir de courir le vaste monde. V. F.

C'est la faute aux autres. — Un jeune écolier à son père :

— Papa, le régent m'a tiré l'oreille.

— Pourquoi donc ?

— Parce que les autres élèves avaient tous appris leur géographie.

Lo cañon dau grandzi.

Lè z'altro iadzo l'ire bin pllie quemoùdo qu'ora po pai sè z'interè ; ne lài avàl que dùve banque dein noutron canton, dan iena pè Losenà, qu'on lài desà la Cantonàla, et l'autra pè La Vallàie ; on portàve de l'erdzeint quand on pouàve, ào boun-an ào à la St-Djan, ào bin ancora dein lè z'einveron de la St-Martin. Ci dzo quie, se on etài grandzi on allàve tròva lo

monsu; on saillessâ de son satsset lè z'ètiu nâovo, lè bâte et pu lè courtse po fini sa patse; on bèvessâ quartetta avoué li, et on demi-pot ein s'ein revegnent à l'hotô et pu l'ire tot tant qu'à la St-Martin que vint.

Dein clii teimps, lâi avâi dein on velâdzo pè vè Mâodon, on hommo qu'ètai on crâpin de la mètsance; on lâi avâi bâilli lo sobriquet de Creblla-Foumâre. L'avâi, du on par d'an, met son bin à grandzi. Lo demâ de la St-Martin, pè vè midzo, ci grandzi arreve justameint avoué son satsset po paï son loidzo et tràove Monsu Creblla-Foumâre que dinâve avoué sa fenne et sè dou valottets.

— Eh! l'è vo, que lâi fâ lo monsu, quin bon novi?

— Tot de bon, grand maci; vigno, vo sède, l'è lo termo.

— Assetâ-vo pi on bocon âo câro dau pâilo, no z'ein tot lo drâi fini.

Medzivant de la bouna soupa âo puffet et âi truffie que cein arâi bin ètà à noutron grandzi. Peinsa-vo vâi, ie vegnâ de due z'haore llien sein s'arretâ âo cabaret!

Assebin, quand vâia lè z'autro medzi, apri la soupa, dau papet âo porrâ avoué de la bouna sâocesse âo fêdzo que foumâve, lè potte lâi brânlâvant tote solette, tant fasâi bon cein cheintre, ma diabe la frâisa qu'on lâi offressâi.

— Qu'è-te que lâi a de novi per tsi vo? que lâi dêmande la dama.

— Oh! so repond lo grandzi, rè d'estra; ah! que cha tot parâi, iè onna gouda que m'a fè trêze petits caïons.

— Quemet, trêze, que dit Creblla-Foumâre, mâ la gouda que n'a que doze têtè; quand l'è que sant doze appondu tsacon à n'on bet, que fâ lo treizièmo?

— Eh bin! fâ lo grandzi ein niçliant la foumaïe de la sâocesse, lo treizièmo fâ quemet mè: ie vouâite.

MARC A LOUIS.

Au pays du soleil.

(LETTRE)

Si l'Italie est le pays du soleil, c'est à Milan que l'on vient chercher les brouillards d'automne et d'hiver.

Entre Brunnen et Flüelen, c'est encore un enchantement pour le voyageur: l'air, pur comme un cristal, et le soleil dansant sur les vagues si claires et si vertes du lac des Quatre Cantons; les montagnes presque mauves, avec çà et là un pic coquettement poudré comme un marquis du XVIII^m; les petits tunnels qui semblent mettre une joie malicieuse à vous engloutir sans cesse... comme pour faire surgir, à l'autre bout, le paysage plus frais et plus féérique... tout cela passe trop vite et comme un gigantesque et incomparable décor.

Puis, c'est déjà, comme une douche froide, la réfrigérante et bougonne Airolo, qui vous glace les pieds et vous blottit, — insouciant des panoramas, — en une boule hostile et encouverturée. Le mauvais pas est fait; voici Bellinzona, ses vieux castels et ses vignes légères, qui courent et grimpent sous les teintes chaudes de l'automne doré et de la nuit qui tombe déjà; puis Lugano qui prend, avec ses maisons carrées et blanches au bord de l'eau, un air d'exotisme et de mystère... Le train roule, roule éperdument dans la campagne, avec de brusques sursauts et d'ahurissants contours. Maintenant c'est Chiasso, avec ses douanes inquistriques et ses coups de craie libérateurs: une vraie St-Barthelémy de bagages. Enfin, débarcadère fantastique dans la brume: Milan! station centrale; un flot d'omnibus, de « sapins », de trams, de camions et de portiers; de syllabes qui se heurtent comme de la rocaille, d'appels et d'offres

qui se croisent comme des pétards, et c'est tout; le reste, — à peu de chose près, — se noie, avec, là-bas, la lueur affaiblie de quelques grandes lampes électriques, dans une brume humide et pénétrante qui vous fait instinctivement porter la main au col de votre pardessus... Et, allez donc parler et vous gaudir de clichés imaginatifs, tableautins de genre et de toute la gamme des accordéons romantiques, lorsque, à peine débarbouillé de toutes les poussières de la route, avec encore le chef tout hérissé de granules de charbon, et les reins endoloris de cahots, à peine tant bien que mal, attablé devant un macaroni aux tomates ou une escaloppe qu'arrose la demi-bouteille de « Chianti » traditionnel, on vous sert, — violon et guitare — l'inévitable Intermezzo de Cavaleria!! (ô ces quatre « fa » classiques et renforcés!)

... Alors, autant rester à Lausanne, à proximité d'un pensionnat...

* * *

Hier soir, au « Teatro dal Verme » et pour la saison d'opéra, une première représentation de l'« Iris », de Pietro Mascagni. Au pupitre, la face rasée, large et puissante, un peu lourde, le geste ample et volontaire, au reste ne se ménageant pas, et tumultueusement acclamé, le maestro lui-même.

Très belle salle, du haut en bas, un vaste pointillage de têtes; la galerie tumultueuse et bruyante. Iris, cela se passe dans le pays cher à Loti, des chrysanthèmes étranges, des petites mousmés, et des geishas aux gestes gracieusement enfantins. Des rythmes très curieux, des coups de gong, une musique somme toute assez compliquée dans son orchestration et souvent originale — pas toujours; — une belle invocation au soleil, une bonne interprétation, de féériques scèneries, une apothéose finale et symbolique d'un paradis, probablement japonais... et Pietro Mascagni dirigeant son œuvre... que faut-il de plus?

Ce sont des rappels, des hurlements, un emballement à n'en plus finir; le théâtre tremble sous les acclamations du bon peuple italien au sang preste et bouillant, aux nerfs vite en mouvement, et dont les discussions les plus bénignes et les plus pacifiques sonnent toujours comme des appels de combat.

Ne cherchez pas à vous faire une idée d'une salle enthousiaste sous le ciel d'Italie; vous n'y arriveriez pas: nous ne connaissons pas ça à Lausanne...

Quant aux affichés et programmes, ils sont à eux seuls toute une encyclopédie, ils vous apprendront, non-seulement (avec tous les détails usuels), le titre de l'œuvre, libretto et musique, le nom des compositeurs, celui des personnages et de leurs interprètes, le nom du chef d'orchestre, des « maîtres remplaçants », du directeur de la scène, du metteur en scène, du maître de ballet et des principales choryphées; mais ils porteront encore à votre connaissance le nombre des musiciens à l'orchestre, des choristes, des figurants, des comparses, des dames du corps de ballet; le nom de la maison propriétaire de la musique; de celles qui ont fourni le piano, les décors, la machinerie, les meubles; la chaussure, l'électricité... et les fleurs. Encore vite le nom de l'agence théâtrale, et ça y est; suivent les prix des places. Un vrai Bottin! Vous voyez qu'à près ça on est au courant...

20 novembre 1903.

P. S.

Recette de saison.

Saucisses au rizot. — (6 personnes. 35 minutes.) — Passez au beurre pendant 2 minutes et sans laisser prendre couleur un oignon moyen, hâché. Ajoutez 250 grammes de riz du Piémont ou du riz Caro-

line trié, mais non lavé, et remuez sur le feu jusqu'à ce que le riz soit devenu d'un blanc laiteux. Mouillez avec trois quarts de litre de bouillon non coloré, mettez en ébullition et cuisez au four pendant 25 minutes, casserole couverte et sans aucunement toucher le riz. Au bout de ce temps, le sortez du four. Désagrégez-le d'abord avec une fourchette et sans le briser, puis mélangez-y 80 grammes de Gruyère et Parmesan râpés mélangés. 12 minutes avant que le riz soit prêt, faites colorer au beurre 12 saucisses longues. Aussitôt colorées, retirez-les sur une assiette; sortez le beurre de la casserole et détachez celle-ci avec un décilitre de vin blanc. Réduisez le vin aux deux tiers, puis ajoutez 2 petits décilitres de bouillon et une noix de beurre manié (8 grammes de farine et 10 grammes de beurre). Faites donner quelques bouillons en remuant, et mettez à point, hors du feu, avec 5 gouttes « d'A-rome Maggi ». — Dressez le rizot en dôme sur un plat, entourez-le avec les saucisses, et couvrez celles-ci avec la sauce. LOUIS TRONGET.

(La Salle à manger de Paris.)



ALMANACH DU CONTEUR VAUDOIS 1904

Lire dans cette publication:

Bébé grandit, chanson de
Pierre Alin (avec musi-
que).

50 centimes.

Calendrier industriel suisse (*Schweizerische Gewerbetekalender*). — Carnet-notes de poche pour artisans et industriels. Édité par la rédaction du *Journal industriel suisse*, dix-septième année, 1904. Prix: en toile, fr. 2.50; en peau, fr. 3. — *Buchler et Cie*, libraires à *Berne*. — Cet agenda contient non-seulement tous les renseignements intéressant les personnes auxquelles il s'adresse, mais, par ses dispositions très pratiques, répond à toutes les qualités exigées de semblables publications. Il en est de même du **Schweizerischer Notiz-Kalender**, en vente dans la même librairie et dont le prix n'est que de fr. 1.20.

Fin d'année. — Ils arrivent, ils arrivent en foule, almanachs et calendriers. Au nombre de ceux-ci et non les moins impatientement attendus les *Calendriers Payot: Calendrier-éphéméride poétique; Calendrier-éphéméride biblique; Calendrier-éphéméride du semeur*, puis le gracieux recueil poétique illustré, *Bonne année*. Ces publications sont en vente chez les éditeurs et dans toutes les librairies et papeteries.

La semaine artistique. — Les brillantes soirées de Belles-Lettres, au **THEATRE**, n'ont pas nui au spectacle de jeudi. C'est de nouveau devant une salle comble qu'ont joué les bons artistes de M. Darcourt. On leur a fait fête dans *Je dîne chez ma mère* et surtout dans *Diorçons*, l'amusante comédie de Sardou, où sans en avoir l'air l'auteur donne de bonnes petites leçons aux époux qui ne savent supporter réciproquement leurs petites faiblesses. — Demain, la *Citerne d'Albi*, drame en 3 actes du maître d'Ennery, et 2^me représentation de *Diorçons*. La salle sera encore une fois trop petite!

Au KURSAAL, attractions toujours variées et nouvelles, pour lesquelles pas besoin non plus de faire de la réclame, les « Variétés » de Bel-Air ayant depuis longtemps leurs fidèles habitués.

La rédaction: J. MONNET et V. FAVRAT.

Lausanne. — Imprimerie Guilloud-Howard.