

La soupe et les tourtes de Noël

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **47 (1909)**

Heft 52

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-206524>

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.

'NA LETTRA A N'ON BOUN'AMI

Lozena, pè la maïti de dècembro.

Mon pouro Toine, que i'amo tant,

LAI A dza trâi senanné que su via de l'ottô et que su vegniât à maïtre dein onna carâie de pè Lozena. T'i possibllie quemet lo teïmps l'a passâ : quemet dâi z'èpèlues! Mè seïmbllie que l'è l'autrhî qu'on ètâi lè doù, setâ per dessus lo plliot derrâi noutra grandzo et que te mè desâi de elliau mots tant dâo, tant dâo! On pâo pas tî lè craire, elliau mots, mâ ceïn fâ tot parâi pllièzi et on a lo tieur quemet l'estoma quand lè qu'on medze dau quegnu âi pere goliâ, que l'è justameint clli que i'amo lo mè. Te mè desâi : « Luise, quand t'i pas avoué mè, ie su quemet on petit caïon que l'è via de la trouë. » T'eïn rappele-to? L'è pas âobllia, me! L'è dâi z'affère que restant po tota la via et l'éternità, quemet dit lo menistre. Mè assebin, ie pu bin te dere, ora, que t'i mon boun'ami, à de bon, mon boun'ami Toine que i'amo tant.

La dama, que l'è dan ma maïtra, l'è onna grant' ètalla, chêtse quemet on lan, avoué on nâ asse poeintu qu'on çro de fochâo et on mor asse prin qu'on cabri que vin d'it're fé. A part ceïn, sarâi prau galèza, ma l'è tota la dzornâ à bramâ, à pioulâ, à nyoussi, à miaulâ qu'on djurerâi que l'a avalâ on tsat et onna rata. N'è jamé conteinta de rein; que qu'on lâi diesse po la rabonnâ, l'è to ma mère m'a fé, atant pessî dein lo lé po lo fère dèbordâ.

Lo monsu n'è pas pîre dinse po teïmpêtâ et sacremeintâ; on vâi que sô d'onna bouna maïson, quemet ein a per tsi no.

Por quant à l'ovràdzo, lâi a bin de l'ovràdzo, mâ n'è pas piasse pènâbllie de d'écouèna de la rotire; mè faut rêuorâ tota la dzornâ po lo moiment, ma la maïtra m'a de que se continuâvo dinse, mè farâi couâre pè la cousena su on gros potager. Clli potager n'è pas tant que-mouô, por ceïn que l'è quemet lè dzenelbie : n'a rein qu'on perte; faut tot fère pè lo mimo, mâ, quand on lâi è habitua, l'affère va tot parâ.

Tè foudrà m'eïnvouy'assebin on mot de beliet po mè dere que te t'eïnnouye bin de mè. Mè, ie su tota tiura de té.

Adieu, mon Toine po la via; ie t'eïmbrasso que ne pu pas pi.

Ta Luise.

Potse-scritoume. L'è âobllia de tè dere que noutron maïtre n'è rein fier : ie dor assebin avoué mè qu'avoué la dama.

MARC A LOUIS.

MESDAMES!

QUAND vous arborez de façon provoquante les grands chapeaux qui vous ont valu tout récemment tant de compliments aigre-doux; quand vous vous soumettez, résignées, au supplice de la robe en fourreau de parapluie, qui dénonce brutalement des attraits que l'on aime surtout à deviner, vous ne vous demandez pas d'où vient cette mode à laquelle vous vous soumettez si docilement? Vous savez qu'elle vient de Paris

Il suffit, en effet, qu'une Parisienne jeune et jolie ou plus ou moins en vue, inaugure quelque nouvelle forme de robe ou de chapeau, pour qu'aussitôt les élégantes des cinq parties du monde en fassent autant. Cette servile imitation autoriserait une comparaison très juste, sinon très flatteuse pour le sexe qui prétend, depuis les temps les plus anciens, au sceptre de la grâce et aujourd'hui, chose curieuse, à celui de l'indépendance.

Mais vous ne vous êtes, sans doute, jamais demandé comment ces modes, parfois si bizarres, pouvaient prendre naissance et être lancées?

Eh bien, voici :

Un couturier de Paris, en renom, a une idée, une bonne idée : jupe à godets ondulée, corsets

Louis XVI tombant droit des goussets à la taille, ou veste crânement coupée. Il s'en va trouver une jolie actrice et lui propose de l'habiller pour la prochaine pièce qu'elle va créer. Il connaît déjà l'héroïne qu'elle doit incarner, et il saura lui tailler à la fois une jolie toilette et un succès.

Il montre des croquis, dessinés par les meilleurs artistes, car les prix de Rome ne dédaignent pas de s'occuper de mode! Après avoir drapé des péplums sur des statues grecques, les pensionnaires de la villa Médicis éprouvent un très vif plaisir à épinglez des étoffes sur les séduisantes Parisiennes. Neuf fois sur dix l'actrice accepte, elle daigne être encore plus jolie, encore plus femme, encore plus gamin, moitié duchesse.

Et voilà une mode lancée!

LA SOUPE ET LES TOURTES DE NOËL

Nous détachons le passage suivant du savoureux ouvrage de César de Saussure, intitulé *Lettres et voyages* (1725-1729).

LE jour de Noël est une grande fête chez tous les chrétiens, puisque c'est celle de la naissance du Sauveur. Mais les Anglois ont dans ce tems-là plusieurs usages qui leur sont particuliers. Ils se font alors les uns aux autres plusieurs compliments qu'on ne se fait ailleurs qu'au nouvel an, en se souhaitant *a merry Christmas and a happy New Year*, c'est-à-dire « un joyeux Noël et heureuse année ». C'est dans ce tems-là qu'on donne les étrennes qui sont une pratique dont personne ne peut se dispenser, et qui va assez loin, lorsqu'on a beaucoup de relations. Le jour de Noël, on garnit de laurier, de romarin et autres plantes vertes, les églises, les entrées des maisons, les salles ou vestibules et les cuisines; je ne saurai vous dire d'où vient cet usage. Tout le monde depuis le roi jusqu'à l'artisan, mange ce jour-là des soupes et des tourtes de Noël. La soupe de Noël, *Christmas porridge*, est un mets que peu d'étrangers trouvent de leur goût. Jugez s'il doit être bon : ils font cuire dans du bouillon des raisins secs, des raisins de Corinthe, et des pruneaux avec beaucoup d'épices; les riches y joignent du vin, les autres y mettent de la bière. Si c'est un grand régal pour les Anglois, ce n'en est pas un pour moi. Il n'en est pas de même des *Christmas* ou *Mincee-Pies*, c'est-à-dire tourte de Noël, dont tout le monde s'accommode. Ce sont des pâtés de viande hâchée, où il y a beaucoup de raisins de Corinthe, de moëlle de bœuf, et d'autres bonnes choses. Il est à remarquer que l'on ne mange jamais de ces espèces de tourtes à la viande que durant les jours qui précèdent ou qui suivent Noël. Je ne saurais vous en dire la raison.

Le sel matrimonial. — Un tout jeune époux à un vieux mari :

— Je viens de recevoir la première facture pour les robes de ma femme; elle est furieusement salée.

— Hé! oui, mon jeune ami, c'est là le sel du mariage.

Pas de gêne. — Madame à sa nouvelle bonne :

— Vous ne serez pas surchargée de besogne, Marie, nous n'avons pas d'enfants.

— Oh! que madame ne se gêne pas pour moi : je les adore.

POUR LA HOTTE DU BON-ENFANT

QUE de personnes, en ce moment, se creusent en vain la cervelle pour deviner ce qu'elles pourront bien offrir comme étrennes à ceux de leurs parents, amis et connaissances à qui elles désirent ou doivent en donner. Désir ou simple obligation, on aime à faire plaisir, le plus possible, aux destinataires de ces étrennes. Dans le premier cas c'est par affection, la chose est toute naturelle; dans le second, c'est par spéculation; on estime

alors, non sans raison, que puisqu'on fait la dépense, autant vaut qu'elle agrée à celui qui en est le sujet.

Hélas, le choix, certes, ne fait pas défaut. Et c'est là sans doute ce qui cause notre embarras. Les livres, parmi les cadeaux, sont de ceux qui, en général, font plaisir toujours et à tous.

Qu'il nous soit permis d'en indiquer et d'en recommander quatre d'entre les plus nouveaux, et qui sûrement seront les bienvenus chez les personnes à la porte desquelles, accompagnés des vœux les meilleurs pour la nouvelle année, ils viendront frapper le matin de Noël ou du Jour de l'An.

Ces quatre livres sont là, sur notre table, aussi séduisants par leurs titres, par leur aspect extérieur, que par les promesses que donnent les noms seuls de leurs auteurs.

D'abord, c'est le *FOYER ROMAND*, étrennes littéraires pour 1910, édité par MM. *Payot et C^{ie}, à Lausanne*, et auquel a collaboré toute l'élite de nos écrivains romands.

C'est ensuite, de la *Librairie F. Rouge et C^{ie}, à Lausanne*, *LA MOISSON EST GRANDE*, le dernier de Benjamin Valloiton, dont nous avons, il y a quelques semaines, reproduit un des chapitres les plus savoureux. C'est aussi, chez les mêmes éditeurs, *LE MARIAGE DE GERMAINE*, de Aloys de Molin, un roman lausannois plein de saveur.

Enfin, de chez MM. *Attinger frères, éditeurs, à Neuchâtel*, nous sont arrivés les *DERNIERS CONTES*, du D^r Châtelain, un auteur trop connu et trop aimé pour qu'il soit nécessaire d'en dire plus.

Voilà notre modeste avis. Faites-en ce qu'il vous plaira, mais il nous paraît que vous avez là le moyen tout trouvé de faire votre bonheur, et cela sans saigner votre portemonnaie. Cela aussi est bien à considérer, puisque la vie est si chère, dit-on, et que nombreux sont les candidats aux faveurs du Bon-Enfant.

ZIN ZIN*(Vieille chanson.)*

Les épiciers, gens d'heureux caractère,
Du coin de l'œil ont un peu sourcillé :
Ils disent tous : « Ce qui nous désespère,
C'est le tarif pour le café grillé. »

Zin zin, zon zon zon

Par de tous petits centimes

Zin zin, zon zon zon

Nous payons les violons.

Les pharmaciens et les vendeurs de drogues
Connaissent mieux tous nos tempéraments.
Ils se sont dit : « Sachons garder la vogue,
Le vieux billon vaut bien les vieux onguents. »

Zin zin, etc.

Les professeurs, par leur tournure austère,
Bien plus qu'ailleurs, chez nous sont respectés,
En fait d'esprit, ils ont leur tabatière,
Ou pour le moins des béquilles au nez.

Zin zin, etc.

Les avocats, ciel! quelle fourmilière,
Nous en avons pour plaider notre droit ;
Ils sont pour nous comme au vent la poussière,
Plus il y en a et moins clair l'on y voit.

Zin zin, etc.

Ainsi chantaient nos pères.

ENCORE LA GIRAFE

ON nous écrit que l'habile préparateur de la peau de la girafe du Musée de Lausanne, dont nous avons parlé il y a huit jours, se nommait Sommer et non Summer. Les Sommer ont acquis la bourgeoisie de Cottens.

*

Nous recevons également d'un de nos abonnés (M. G. B.) communication de l'entrefilet suivant, paru dans le *Courrier suisse* du 23 février 1844, qui, complétant l'article du *Conteur* du 11 décembre, montre que le squelette de girafe que possède notre Musée cantonal de géologie a la même origine que la girafe empaillée qu'on y admire encore.

Voici le dit entrefilet.

« On se rappelle sans doute la jeune girafe qui, l'an passé, a attiré l'attention de nombreux visiteurs; elle n'a pu supporter l'âpreté du climat de l'Allemagne et vient de périr à Francfort-