

# Français d'Outre-Rhin

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **50 (1912)**

Heft 29

PDF erstellt am: **16.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-208819>

## **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.

l'on rencontre de tout : faits historiques, événements joyeux ou tristes, remèdes pour les gens ou les bêtes, recueils de lois, chansons, etc. J'ai dépouillé un manuscrit de 1791, de Trient (Valais), qui débute par un traité de grammaire et d'orthographe, donne le livret, puis une formule pour faire l'encre, puis une liste des arrêts souverains du Valais de 1597 à 1773. Au milieu de tout cela, une série d'une cinquantaine de très vieilles chansons, que je n'ai retrouvées nulle part ailleurs, et qui, sans ce bienheureux manuscrit, seraient complètement perdues.

De nos jours, les chansonniers sont assez nombreux; ce sont surtout les jeunes filles qui les écrivent. Ce qu'on y rencontre principalement ce sont des romances plus ou moins modernes, la plupart déjà imprimées, et qui ont eu leur grande vogue de 1840 à 1860; il en est qui sont dans tous les cahiers sans exception, de Porrentruy à Genève et Sion : *Gentille batelière, laisse là ton bateau..... — Viens, belle nuit, me couvrir de ton ombre..... — Un beau navire à la riche carène..... — Montagnes des Pyrénées, vous êtes mes amours.....*, etc.

Par malheur, les vieux chansonniers disparaissent. C'est pour remédier à cet état de choses que la Commission des chansons populaires s'est mise à l'œuvre. Après bien des courses et des recherches souvent pénibles, j'ai recueilli et copié environ 2500 chansons et 1500 mélodies. Puissent nos concitoyens comprendre notre but patriotique et nous aider à le réaliser, et puissent toutes les bonnes volontés réunies contribuer ainsi à conserver pieusement et à perpétuer dans notre pays romand notre inestimable trésor de vieilles chansons populaires.

ARTHUR ROSSAT.

**Grâce à papa.** — Un major passait la revue de son bataillon. Il aperçut un soldat dont la tunique était fort sale.

— On ne m'aurait jamais vu en pareil état quand j'étais simple soldat! fait le major, fort en colère.

— Je le crois, major, répond le fantassin, mais y faut dire aussi que mossieu votre père était teinturier-dégraisseur.

**Un scandale.** — On donnait au théâtre de ... une pièce nouvelle d'un auteur de la localité. Les amis de ce dernier furent introduits dans la salle avant l'heure d'ouverture des portes.

Lorsque le public put pénétrer dans la salle, un spectateur voyant les personnes qui déjà y étaient installées, s'écria, furieux :

— C'est un scandale qu'on laisse ainsi emplir la salle avant qu'il n'y ait personne d'entré.

### VENEZ DONC NOUS VOIR!

**E**n ce temps de canicules, tous ceux qui le peuvent — les veinards! — prennent la clef des champs. Ils s'en vont à la campagne, à la montagne, aux eaux, à la mer, chacun selon son goût.

Et tous ceux qui partent font naturellement des invitations à leurs amis et connaissances: « Vous viendrez nous voir, n'est-ce pas? On compte sur vous! »

Heureusement que les circonstances ou la bienséance empêchent la plupart de ces « invités » de se rendre à la convocation, sans cela leurs imprudents amphitryons goûteraient fort peu le repos des champs et le privilège trop rare de « se changer les idées », comme on dit, et de voir d'autres visages.

Il est bon de modifier quelquefois son cadre, ne fût-ce que pour quelques jours. D'autres lieux, d'autres pensées, d'autres visages. Il ne s'agit pas ici, bien entendu, des personnes à qui vous lie une affection particulière, parents et amis intimes; celles-là ne fatiguent jamais.

En général, les visites qui vous agréent le

moins sont celles qui restent le plus; on ne leur peut voir les talons: Chaque jour, elles s'excusent d'abuser de votre hospitalité et vous annoncent leur départ pour le lendemain. Mais c'est toujours pour... « demain ».

Ecoutez, à ce propos, l'*Invitation méridionale*, où Gustave Nadaud plaisante gentiment les Méridionaux.

\*\*\*

Voulez-vous faire un bon dîner?  
Venez chez nous à la campagne;  
Allons, laissez-moi vous mener  
Dans un vrai pays de cocagne.

Vous prenez le chemin de fer  
De Lyon-Méditerranée:

Vous sentez l'odeur de la mer  
Le lendemain, dans la journée.

Mon castel est là-haut, là-haut;  
Mais attendez pour me comprendre;  
Point de fatigue, point de chaud,  
Pour y monter, il faut descendre.

Ciel toujours bleu, prés toujours verts,  
Fruits toujours mûrs, fleurs toujours fraîches.  
Jamais d'étés, jamais d'hivers;  
Puis quelles chasses, quelles pêches!

On n'a pas besoin d'hameçons,  
De chiens, de fusils, de costumes;  
Nos rivières sont tout poissons,  
Et nos plaines tout poil et plumes.

Dans nos buissons vous ne trouvez  
Que grives et tourterelles;  
Nos truffes sont de gros pavés,  
Nos champignons sont des ombrelles.

Avec la main nous attrapons  
Les bartavelles, les outardes;  
Tous nos poulets naissent chapons,  
Toutes nos poules sont poulardes.

Nous avons des vins excitants  
Qui chantent l'amour et la gloire,  
Il faut les conserver cent ans  
Avant de songer à les boire.

Puis quel service, quel éclat!  
Nous avons des chefs, des artistes  
Qui mettent les deux mains au plat  
Comme à la bouche les dentistes

Enfin, c'est le pays des dieux  
Que la langue ne peut décrire.  
Vous ne me croyez pas? Tant mieux!  
Croyez ce que je vais vous dire:

Une famille de Paimbœuf  
Vint dîner chez ma tante Isaure,  
En mil-sept-cent-nonante-neuf...  
Eh bien... elle y demeure encore!

**Entendu en passant.** — A Paris, 9 heures du soir. Une étoile brille entre toutes au firmament.

— Belle étoile, dit un garçon de peine qui venait de fermer le magasin.

— Oui, répond son camarade, l'étoile scolaire.

— On dit étoile polaire, reprend le premier.  
Et c'était Jupiter qui resplendissait au ciel du Midi!

### PFOU! PFOU!

**A**ou tin dai bailli, lai iavai assebin des grué.  
Ora ne lai ya pemin dé bailli, ma on paou vaire enco quauque grué — dai zosi, bin sù — ne faut pas parlâ dai zotrè. Adon lo bailli l'avai on cousenaï, que l'étaï assebin son valet de chambre, coumin dian tsi lè monsu; et cé cô l'avai onna bounamie qu'étaï dza tan crouïe tant que n'a fenna; l'in fasaï vere de toté le sorté à s'nommo, que n'étaï portant pâ onco s'nommo. Pensa vo vaï qu'on iadzo, clia serpin vin à la couzena; lai iavai onna grue su lo fû et cin chintai rudo bon, et ma gaillarda a volliu avai una piauta de clia dzenellie; n'y a pâ eu dé nani; l'a fallu la lai bailli, et lo pouro couzenâ l'avai rudo pouaire dé cin que deraï lo bailli, et onco que lai avai avoué lli on grand monsu por soupâ. Adan Samuiet intra avoué sa bite que n'avai qu'onna piauta.

— Què-te cin, que lai di lo bailli? Qua tou fé de l'ôtra couésse?

— Oh! monsu lo bailli, n'in avai min d'ôtra; cliiau bite n'an qu'onna piauta per chaâtre.

— Ah! n'an qu'onna piauta, et bin lè bon!

Et lo bailli fé semblant dé crére clia dzentie. Ma lo matin, qu'on ne véiaï pâ enco bin bi, lo bailli vin revèlli son volet et lai di:

— Vin vaï ora; no volliiein allâ vère sé lè zosi n'an qu'onna piauta.

Et l'avai on pouchin dordon din la man, et lo pouro Samuiet, vo pensâ coumin grulâva.

Et lo bailli lai desai adi:

— Vai! Vai! t'è vâ vère se n'an qu'onna piauta.

Et lèvava dza son dordon por fière su lo pouro Samuiet. Ma quand lè qué son vegniu ya que le dyan la Golhie, m'inleva sé toté cliiau bité n'étaï pas rin que su onna piaute, porqué lè dinsé qué dorman, à cin que dian.

— Vo vaidé bin, monsu lo bailli, n'an qu'onna piauta! lai de Samuiet tot conteint.

— Te va vairé cin! lai repond lo bailli.

Et ye fâ: Pfoù! pfoù, et vaite que toté lè bité via sulé duve piaute.

— Te vai ora! se n'an pa due piauté, fa lo bailli.

— Ah! monsu lo bailli, se vo zavai fé: Pfoù! pfoù! ierané, l'arai bin sù retrova sa piauta!

**Le paradis des dames.** — Une vieille femme demandait à Mahomet ce qu'il fallait faire pour gagner le paradis.

— Ma mie, dit-il, le paradis n'est pas pour les vieilles.

Sur quoi, la vieille s'étant mise à pleurer, le prophète ajouta:

— Console-toi; s'il n'y a point de vieilles au paradis, c'est qu'elles rajeunissent toutes en y entrant.

### FRANÇAIS D'OUTRE-RHIN

**D**ÉCIDÉMENT, les maisons allemandes qui veulent lancer leurs produits en pays de langue française seraient bien inspirées en chargeant de la traduction de leurs prospectus une personne sachant cette langue.

Il y a de ces traductions vraiment inconcevables. Le *Conteur* en a déjà reproduit quelques exemples. En voici un nouveau. Il s'agit d'un produit — vraiment très recommandable, au dire d'une personne qui en a usé, et pas cher — pour le nettoyage des objets d'or, d'argent, d'alliages, de nickel, de cuivre et d'autres métaux « sans l'usage d'une brosse, sans quelque travail ».

Voici le prospectus délivré à tout acheteur de cet article, pour lui enseigner la façon de s'en servir:

#### Mode d'emploi.

« On met dans un baquet de bois ou de papier-maché, aussi de faïence, remplis d'eau chaude, la *Plaque Wotan*.

» Par 5 litres d'eau on ajoute 200 grammes de soude.

» Les objets d'argent, d'or ou de nickel que l'on veut nettoyer par la plaque sont mis dans le bain. — Il faut bien faire attention qu'une partie des objets soit en contact avec la plaque.

» Le procédé dure seulement une minute. Après cela on rince les objets dans de l'eau propre et chaude; on les essie bien. — Les objets même été auparavant très sales et oxydés réapparaissent dans leur pur brillant.

» Prendre garde à nettoyer des métaux rouges et des métaux blancs chaque pour soi mêmes.

» La *Plaque Wotan* conserve même après un long usage toute sa force.

» La *Plaque Wotan* n'attaque les objets et le métal point du tout.

» La *Plaque Wolan* est livrée en 3 grands :

» N° 1. Pour des objets petits, soit : des couteaux d'argent ou argentés, fourchettes, cuillères et de pareils objets petits.

» N° 2. Pour des objets plus grands, soit : des cafetières, bougeoirs, etc.

» N° 3. Pour des hôtels, restaurants, pensions, etc.

» *L'essai fait perplex!*

» *La vente en masse sera atteintu le mieue par présentation!*

On ne saurait vraiment demander mieux!

#### Bon métier.

Maint gantier, toujours mécontent  
De la baisse de ses recettes,  
Demain ne se plaindrait pas tant  
Si des lois, trop longtemps muettes  
Par l'influence des brigands,  
Condamnait à porter des gants  
Tous ceux qui n'ont pas les mains nettes.

#### BON ET BEAUCOUP

L'AMOUR de la bonne chère ou, si vous aimez mieux, d'un bon morceau est commun à beaucoup de gens. D'aucuns appellent cela un défaut; d'autres, une qualité. Ce peut être l'un et l'autre; c'est le degré d'intensité qui décide.

Les amateurs de bonne chère sont d'ailleurs en fort honorable compagnie; nombre de personnages illustres, avant et après le fameux gastronome Brillat-Savarin, ont pu revendiquer ce titre. Quelques-uns même s'en sont fait un mérite et cela n'a point du tout nui à leur autre gloire.

Des poètes et des rêveurs, eux-mêmes, qui pourtant ont réputation de ne se nourrir que d'ambrosie, assaisonnée d'idéal, n'ont point du tout baudé devant un menu, plus prosaïque sans doute, mais aussi plus substantiel.

Et les amoureux, donc, qui passent pour ne vivre que d'amour et d'eau fraîche, ils ne donnent guère aux chiens leur part d'un chapon dodu, d'un canard aux petits oignons, d'une oie farcie ou de quelqu'autre fin morceau dont se régalaient les gourmets.

Manger est un art que pratiquent avec une élégance et une maîtrise remarquables des gens dont on a coutume de ne célébrer que l'esprit ou les connaissances intellectuelles.

Un de nos professeurs les plus célèbres, dont la pensée infatigable, pour en découvrir les secrets, sondait les profondeurs de l'esprit humain et les mystères de la création, soupait deux fois plutôt qu'une, et cela ne le gênait point du tout, physiquement et intellectuellement parlant.

Un orateur français illustre, grand penseur, lui aussi, bien connu à Lausanne où l'appelaient des relations de familles et de vives sympathies, chez un ami, où il se trouvait certain soir en brillante compagnie, et tout en traitant avec son art coutumier un sujet de haute philosophie, escamota, sans s'en douter apparemment, tout un plat de bouchées à la reine placé à portée de sa main. Et la haute philosophie n'en pâtît pas, au contraire.

Et ce n'étaient point ce que l'on appelle communément des « goinfres »; non, certes. Ils aimaient ce qui est bon, mais voulaient aussi qu'il y en eût assez. Ils ne faisaient pas leur petite bouche. Et le liquide allait à l'avenant. À table — car ils n'en usaient guère qu'alors — un flacon, deux flacons d'un vin généreux ne les effrayaient point. Et ces admirables dispositions dinatoires n'altéraient en rien l'abondance et la limpidité de leur élocution. Chaque bouchée, chaque gorgée se croisait pour ainsi dire sur leurs lèvres avec un mot ou même une phrase. On avait autant à faire à les écouter

qu'à les servir et, tout au charme de leur parole, on ne s'apercevait pas de la disparition des plats. Ils s'ayaient d'éloquence la part du festin destinée à leurs auditeurs, et qu'ils subtilisaient inconsciemment à la barbe de ces derniers qui, dans le ravissement, ne s'en apercevaient que trop tard.

Ah! un fameux gastronome aussi, c'était Alexandre Dumas père. Gage que vous ne connaissiez pas sous ce jour là l'auteur des *Trois Mousquetaires*? Mais gagé aussi que cela ne vous étonne pas?

« Je veux clore, disait-il, mon œuvre littéraire de cinq volumes par un livre de cuisine. » Ce beau conteur était aussi un beau mangeur, dit M. René Lauffer. Un tel homme dut instinctivement songer à ce qu'un excellent écrivain appelle « le système d'alimentation nécessaire aux créatures d'élite ». On peut se convaincre en lisant les *Mémoires* d'Alexandre Dumas, les *Impressions de Voyages*, et les charmantes *Causeries*, où il narre tant de souvenirs, qu'il acquit de bonne heure l'entente de la table.

C'est à la veille de la guerre franco-allemande que Dumas rédigea le *Grand Dictionnaire de cuisine*. Auparavant, il avait déjà laissé courir sa plume dans maints charmants volumes sur des sujets gastronomiques: racontant ses pérégrinations et aventures, il omettait rarement de signaler sa compétence en matière culinaire, qu'il s'agit d'une réception chez un particulier, ou d'une visite à un vieille ville de France, abondamment pourvue de bonnes hôtelleries.

Les *Propos d'Art et de Cuisine* de Dumas contiennent nombre de pages intéressantes qui annoncent l'auteur futur du « Dictionnaire ».

« Mon goût pour la cuisine, comme celui de la poésie, déclare-t-il, me vient du ciel: L'un était destiné à me ruiner — le goût de la poésie, bien entendu —; l'autre, à m'enrichir, car je ne renonce pas à être riche un jour. »

Alexandre Dumas disait qu'il avait étudié sous tous les maîtres, et particulièrement sous ce maître qu'on appelle la nécessité.

« Demandez à mes compagnons de voyage en Espagne, comment pendant trois mois je suis arrivé à leur faire manger de la salade sans huile et sans vinaigre, si bien qu'à leur retour de France, ils étaient dégoûtés de l'huile et du vinaigre. Ils vous le diront. »

Alexandre Dumas raconte comment, tout enfant, il chassait et braconnait avec du plomb et de la poudre dérobée au bureau de tabac maternel; il courait les champs et les bois, désertant la maison parfois trois ou quatre jours de suite, troquant ses lièvres, ses lapins, ses perdrix et ses cailles contre du beurre, des œufs, du pain, du vin et s'installant dans une maison de paysan pour faire sa cuisine...

« Cuisine des plus primitives! Ma mère était pauvre et faisait sa cuisine elle-même; mais elle était fille du maître d'hôtel du duc d'Orléans, le père de Philippe-Egalité. Le duc était un grand gourmand. Mon grand-père avait donc colligé quelques bonnes recettes dont avait hérité ma mère.

» C'est pendant cette période, où je me livrai à la cuisine primitive, que je pus apprécier la supériorité du poulet rôti à la ficelle sur le poulet rôti à la broche. »

Alexandre Dumas confesse qu'en science culinaire, on doit beaucoup au hasard, et il raconte comme il eut l'idée du *lapin cuit dans sa peau*.

» En 1835 ou 1836, je voyagais sur la côte d'Afrique. J'avais acheté un mouton six francs et j'en avais fait cadeau à mes Arabes pour leur souper. J'allais souper, moi, avec des œufs, un pilau et des figues d'Inde, quand, en tournant les yeux vers les Arabes, je les vis préparer leur agneau d'une manière qui m'intéressa. Ils l'avaient, avant tout, saigné au nom de Mahomet; après quoi, sans le dépouiller, ils lui avaient ouvert le ventre, en avaient tiré les

intestins, et, en y laissant le foie et les rognons, avaient introduit dans l'ouverture, de la graisse, du sel, des figues, des aromates, du poivre et des raisins secs. Après quoi ils lui avaient proprement recousu le ventre.

» Pendant ce temps, d'autres avaient creusé un trou en terre, l'avaient garni de pierres plates, l'avaient bourré de branches sèches, et avaient mis le feu aux branches. Les branches avaient formé un lit de braise. Sur ce lit de braise, mes Arabes couchèrent leur mouton et le recouvrirent de branches sèches auxquelles ils mirent le feu. Ces branches sèches, au bout d'un instant, furent réduites en braise à leur tour. Le mouton se trouva donc entre deux lits de braise, cuisant comme une châtaigne.

» Au bout d'une heure, mes Arabes tirèrent le mouton de son four. On le plaça sur une longue feuille de bananier et on le gratta comme le charcutier gratte le cochon qu'il vient de flamber. A la place de cette première couche noircie et calcinée, apparut une seconde couche rissolée et rousse à ravir. »

Alexandre Dumas se régala du plat; il avoué n'avoir « jamais mangé agneau pareil. La farce du ventre, surtout, était chose merveilleuse. »

Il fit réflexion dans la suite que ce mode de cuisson était parfaitement applicable au lapin. Il eut l'occasion de tenter l'expérience quelques mois plus tard, et voici la recette qu'il donne à ce propos:

#### Une recette de Dumas.

« Il faut prendre un lapin au furet.

» Une fois assommé, ouvrez-lui immédiatement le ventre; tirez-en le plus de sang que vous pourrez; enlevez-lui le foie, et, avec ce foie, ce sang, une aile de poulet, deux ailes de perdreaux, une truffe, un peu de chair à saucisse, de l'oignon, du persil, de l'ail et des épices, faites un hachis dans lequel vous introduirez un morceau de beurre salé et poivré.

» Remettez le tout dans le ventre de votre lapin, pendez l'animal par les pattes de derrière dans un endroit frais; laissez-le 36 ou 48 heures pendu, afin qu'il ait le temps de se parfumer. Puis, dans sa peau, liez-le contre la broche et tournez-le comme vous feriez d'un lapin ordinaire; seulement, sans l'arroser. Il s'arrose de l'intérieur à l'extérieur, et naturellement, de lui-même.

» Quand vous reconnaîtrez que le lapin est cuit, aux petites fumées qu'il lancera, tirez-le, ou plutôt détachez-le de la broche; prenez-le de la main gauche par les pattes de derrière et, de la droite, tirez un coup sec par la queue. Il se dépouillera tout seul. Servez sur un morceau de beurre frais manié de fines herbes. »

Essayez donc du lapin à la Dumas; ce ne doit pas être mauvais.

**Le parler suisse.** — A Ouchy, quai Dapples. Une fillette de 12 ans et son frère, plus jeune, en compagnie de leur bonne. Ils sont d'origine française et causent de n'importe quoi.

— Il est tant joli, dit le bambin.

— Bon! voilà qu'il « parle suisse »! s'écrie la fillette; on ne dit pas tant joli, on dit tellement joli.

Jeune monitrice, prenez garde! vous aussi commencez à « parler suisse »!

**Vivons caché.** — Un homme retiré du monde disait:

« Je ne puis m'empêcher de comparer l'aisance et la liberté dont je jouis dans mon obscurité à la commodité d'une paire de souliers qui ont mauvaise mine mais où l'on est à l'aise. »

Rédaction: Julien MONNET et Victor FAVRAT

Lausanne. — Imprimerie AMI FATIO