

L'effeuilleuse : nouvelle vaudoise : [suite]

Autor(en): **Renou, Henri**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **54 (1916)**

Heft 1

PDF erstellt am: **08.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-211839>

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.

du 34 pour arroser ses galons. Mais y a pas eu mèche ; y n'est plus bon.

— Comment, le 34 n'est plus bon ?

— Non. Dans trois endroits on nous l'a donné tourné ; y file, quoi !

— C'est bien le diable ! Et moi qui en ai au moins deux cents bouteilles à la cave. Jean, vas en voir chercher une bouteille.

Les trois jeunes soldats eurent un éclair de joie. Le farceur triomphait.

La bouteille arrive. Père François, après avoir constaté la limpidité du liquide en exposant la bouteille à la lumière, la débouche, prend un verre, l'essuie encore, pour plus de précaution, et se verse un travers de doigt de vin.

— Eh ! parbleu non, y ne file pas.

Et, dégustant avec volupté le précieux liquide :

— Pas l'ombre de mal, dit-il. Oh ! la cave est bonne. Ça m'aurait bien étonné.

Puis le père François reverse le reste du vin dans la bouteille, qu'il rebouche soigneusement et se retournant vers son fils.

— Tiens, Jean, va la remettre à sa place.

Préparation économique. — De quoi demain sera-t-il fait ? C'est le grand problème de la vie. Jamais encore, peut-être, il ne s'est posé aux hommes avec une si angoissante inquiétude qu'en ce moment-ci, du point de vue économique particulièrement.

Un Suisse fixé à Paris et bien à même d'être renseigné en ce domaine, M. F. Bentz-Audeoud, attire notre attention sur la nécessité de ne pas nous laisser trop surprendre par les inconnues d'après la guerre et montre de façon intéressante ce que nous avons à faire pour cela. Sa brochure *Voix Suisse de l'étranger* se recommande à tous.

A NOS MÉNAGÈRES

Le coq du jour de l'An.

UNE recette culinaire pour le Nouvel An : Jadis, régnait en Normandie un pittoresque et charmant usage. Le jour de l'an, dans les fermes et les vieux châteaux, on mettait en daube un coq gigantesque qu'on bourrait d'une farce savante, composée de chair à saucisse et de foies de volaille.

Dans une vaste cocotte en terre, foncée de lard fin, on mijotait avec un soin infini le beau coq enguirlandé de carottes et d'oignons, arrosé d'un vieux verre d'eau-de-vie de cidre, gloire de la vallée d'Auge. Et la grande cocotte avec son aigrette de vapeur murmurait, babillait, gazouillait sous son couvercle de braise.

La tête penchée avec une grâce mélancolique sur un bouquet de thym et de laurier, le coq cuit doucement entre deux feux discrets, embellissant toute la maison. Il est prêt ; on le sert avec pompe dans un plat immense. Comme cortège obligé du coq, l'usage exige douze perdreaux, trente truffes du Périgord, et trente œufs frits, à la chair blanche, au disque d'or.

On le devine : le coq représente l'année. Les douze perdreaux figurent les douze mois. Les trente œufs, aux vives couleurs, signifient les jours et les truffes noires indiquent les nuits. Ce n'est plus un plat, mais un calendrier tout parfumé de senteurs exquises.

Tel était jadis le coq du jour de l'an. Quand ce mets symbolique et patriarcal apparaissait au milieu des brocs et des bouteilles, tous les verres se levaient en signe de réjouissance et les enfants saluaient le vieux sultan des fermes de leurs « coquericots » joyeux.

Et maintenant, pourquoi ce curieux usage du coq du jour de l'an ?

Mais c'est bien simple. Le coq, réveille-matin des fermes et des villages, annonce sur les nappes blanches du premier janvier l'aurore du Nouvel An, comme dans les cours des fermes il claironne de sa voix de cuivre l'aurore de chaque matin.

Parlons français.

Un jour, à l'Académie française, les membres du bureau cherchaient à établir une distinction entre *de suite* et *tout de suite*. Autant de membres, autant d'avis.

— Messieurs, s'écria Bois-Robert, allons manger une douzaine d'huîtres. Nous traiterons la question au dessert.

Cette motion est adoptée. On arrive chez l'écaillière :

— Veuillez, lui dit Bois-Robert, nous ouvrir *de suite* six douzaines d'huîtres.

— Oui, ajouta Conrart, et servez-les-nous *tout de suite*.

— Mais, Messieurs, répondit la brave femme, si vous voulez que j'ouvre vos huîtres *de suite* et que je vous les serve *tout de suite*...

— Si, reprit un des convives en l'esprit de qui la lumière se faisait ; vous pouvez ouvrir les six douzaines *de suite*, c'est-à-dire l'une après l'autre sans interruption, et nous les servir *tout de suite*, c'est-à-dire aussitôt après les avoir ouvertes.

FEUILLETON DU « CONTEUR VAUDOIS »

2

L'EFFEUILLEUSE

Nouvelle vaudoise par HENRI RENOÜ

Les jours s'écoulaient tristement à la ferme ; tout se ressentait de l'humeur de plus en plus sombre du père et des désordres du fils. On ne rencontrait plus dans ce monde-là qu'un seul visage exprimant la satisfaction ; c'était celui de l'oncle Samuel ; ou plutôt du cousin Samuel, car c'était le véritable degré de parenté qui existait entre Abram Cornaz et lui ; par suite de l'habitude qu'il avait de nommer Antoine son neveu, on ne l'appelait à la ferme que *l'oncle Samuel*. Assez pauvre, malgré une envie forcenée de devenir riche et un travail soutenu de plusieurs années, il s'était fixé, après avoir longtemps habité une autre partie du canton, au village de Chexbres. Il avait ouvert dans ce lieu une petite auberge, qui, soit dit en passant, était peu fréquentée par les gens de l'endroit, car le caractère de l'hôte n'était sympathique à personne. C'était une triste nature que l'oncle Samuel. Désespérant d'atteindre le but unique de toute sa vie, arrivé à la porte de la vieillesse sans avoir amassé cet argent tant convoité et pour lequel, il faut le reconnaître, il avait tout sacrifié, voire même jusqu'au plus petit sentiment de générosité, il n'avait d'autre joie que les malheurs et les soucis d'autrui. Aussi quel baume précieux sur son cœur que les plaintes amères de son riche cousin ! quelle douce musique à son oreille que les récriminations de ce cher neveu Antoine ! Avec quelle indignation bien sentie il approuvait l'un et l'autre (séparément, cela va sans dire) dans leur ressentiment... Quelle douce satisfaction pour lui de voir le père se rendre en grondant visiter ses terres, le fils, la figure empourprée de colère, se diriger vers un des cabarets de Cully ou de Lutry, et les domestiques disputer entre eux.

III

Les choses étaient donc telles que nous venons de les voir, lorsque par un beau soir de printemps, l'oncle Samuel était dans la salle à boire de son auberge, occupé à la lecture de son journal. Mais celui-ci n'absorbait pas tellement son attention qu'il ne pût jeter de fréquent coup-d'œil sur la table chargée de bouteilles vides et de verres, à côté de la sienne. — Chaque regard était suivi d'une tape sur la poche de son pantalon, qui rendait alors un son argentin. — « Ouais ! murmurait-il d'un ton gougnard, ils seront bien en arrivant à Lausanne, s'ils continuent de ce train-là... Les pintes de la Cité vont faire de bonnes recettes avec des gaillards pareils. Antoine, d'abord, ne ménagera pas les écus du cousin... hé ! hé ! il faut payer l'honneur d'avoir un fils sous-officier. Une école militaire de cinq semaines, juste au moment des gros travaux... Allons voir ce que dit le cousin Abram. »

Pendant que le charitable aubergiste pose son journal, caché ses lunettes dans leur étui et cherche son chapeau, expliqués en deux mots ce qui avait donné lieu au monologue dont nous venons d'entendre une partie.

Le fils d'Abram Cornaz, qui venait de recevoir sa nomination de caporal de grenadiers, avait cédé aux sollicitations pressantes de plusieurs jeunes gens des environs, recrutés de l'année précédente, qui l'engageaient à « passer » avec eux son école de caporal, quoiqu'il eût la faculté de la renvoyer à plus tard. Malgré la défense formelle de son père, Antoine adressa une demande à l'inspecteur des milices, et reçut bientôt après l'autorisation de se joindre au détachement dont ses jeunes amis devaient faire partie.

Abram Cornaz fut d'autant plus chagriné de la désobéissance de son fils qu'il avait compté sur lui pour le seconder dans les forts travaux du commencement de l'année, aussi répondit-il par un refus péremptoire à la demande d'argent que lui fit ce dernier à l'occasion de son école militaire. Antoine dont on connaissait la fortune à venir, trouva un prêteur obligant qui lui avança une assez forte somme, destinée à suffire aux exigences de son nouveau grade. Au jour fixé pour le départ, toutes les connaissances du jeune caporal arrivèrent à Chexbres pour le chercher. Antoine les regut à l'auberge de l'oncle Samuel, où de vigoureux toasts furent portés à l'honneur de notre héros. On but à ses futures épaulettes, à la vie de caserne, à la bonne arrivée, au retour prochain, et toute la joyeuse bande quitta le village précédée d'un tambour qui tapait sur sa peau d'âne de la façon la plus réjouissante.

Laissons-les continuer leur route et revenons à l'auberge de la Croix-Blanche, où nous attend une nouvelle connaissance. (A suivre.)

(Tous droits réservés.)

Le chemin du succès.

« De grâce, apprenez-moi comment l'on fait fort- [tune ? »

Demandait à son père un jeune ambitieux.

— Il est, dit le vieillard, un chemin glorieux :

C'est de se rendre utile à la cause commune

De prodiguer ses jours, ses veilles, ses talents

Au service de la Patrie.

— Oh ! trop pénible est cette vie

Je veux des moyens moins brillants.

— Il en est de plus sûrs : l'intrigue. — Elle est trop [vile ;

Sans vice et sans travail, je voudrais m'enrichir.

— Eh ! bien, sois donc un imbécile,

J'en ai vu beaucoup réussir.

FLORIAN.

Article pour étrennes. — Un monsieur, plutôt avare, discute avec acharnement le prix d'une montre.

— Mais, monsieur, dit le marchand, je vous la garantis trois ans !...

Alors le client, subitement inspiré :

— Comme c'est pour un cadeau d'étrennes, donnez-m'en une qui marche huit jours et diminuez vingt francs !

Les spectacles du Nouvel-An.

Au Grand Théâtre. — Samedi, 1^{er} janvier, en matinée, *Les Misérables*. — Soirée, *Les cinq sous de Lavarède*. — Dimanche 2 janvier, en matinée, *Les cinq sous de Lavarède*, en soirée, même pièce à grand spectacle avec ballets, une partie lyrique et des numéros de Music-Hall. — Lundi, 3 janvier, en matinée, *Patrie*, de V. Sardou ; en soirée, la traditionnelle soirée du rire, *Jean III*, comédie-bouffe en 3 actes, et *La Dame de chez Maxim's*, le chef d'œuvre des vaudevilles.

La location pour toutes ces représentations est ouverte au Grand Théâtre.

Au Kursaal. — Vendredi soir 31 décembre, samedi 1^{er} janvier, matinée et soirée, trois dernières de *Madame Sans-Gêne*. — Dimanche 2 janvier, à 2 h. 30, matinée, *Les Oberlé* ; en soirée les deux succès de fou-rire : *Patuchon*, quatre actes, et *Mon Bébé*, trois actes, rideau à 8 heures précises. — Lundi 3 janvier, en matinée, à 2 h 30 et en soirée, à 8 heures, deux dernières irrévocables de *Artésienne*, avec chœurs et orchestre complet.

Location ouverte papeterie, 1, place St-François.

Rédaction : Julien MONNET et Victor FAVRAT

Julien MONNET, éditeur responsable.

Lausanne. — Imprimerie AMI FATIO & C^{ie}.