

Recettes

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **55 (1917)**

Heft 13

PDF erstellt am: **14.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-212963>

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 puce en colère prit le pou par les cheveux
Le jeta par terre et lui creva les yeux.

* * *

Celle-ci est en patois, elle m'a été transmise
de ma bisaïeule qui était originaire de Buttles
dans la Comté de Neuchâtel.

La damâ dé Brot
Qu'est schaita au pacot
Que y a payin on crot
Por la sayi fro.

Lé tet que l'est
Té défouai.

Lorsque j'étais enfant, les jeunes garçons se
taillaient des sifflets aux branches des saules, à
la sève du printemps. Pour détacher plus faci-
lement l'écorce de son bois, ils frappaient à
petits coups, du manche de leurs couteaux, sur
leur genou, la partie à détacher, en chantant
sur un rythme lent et très gravement cette es-
pèce de mélodie :

Busse, busse busse, y est
Busse, débuisse mon subiet
Se te te débuisse bin
T'erra dou bon vin,
Se te te débuisse man
De la pece de tzevau.

* * *

J'ai entendu la même antienne dans un patois
à peine différent au centre de la France, dans
un coin perdu du Bourbonnais, où j'ai fait un
séjour lorsque j'étais jeune. Cela m'avait telle-
ment surprise que je m'en suis toujours souve-
nue. N'est-ce pas curieux et intéressant ? Pro-
bablement que ce sont des pauvres Engnenois
réfugiés dans le Jura Vaudois que nous est
venue cette coutume. Là-bas les fillettes ont
aussi leurs jeux, leurs rondes et leurs rimes,
comme celles-ci ci-dessous :

Din do dan don
Les quatre carillons,
Les filles de Châtillon
N'ont point de cotillons,
Les menuisiers d'Essaz
Li ô-z-en feront de bois
lé à toi.

Torchi torcha
Bruli brûla
Braisâ braisière
Cloqui cloquant
Boiteux derrière
Boiteux devant
va-t-en.

Un I un L
Ma tante Michelle
Les pois cornus
Les feuilles nouvelles
Les raisins doux
Pour nous itou
Si j'en avais
J'en sucerais

Par mon petit vrillon vrillette, alouette.

Une toute vieille du Plat de la Praz, qui vous
sature bien.

TSEIN ET TSEIN

Lou receveu de passavè on demeinde
dévân tsi on dai pllié retse païsan daô district.

Vouaiqué on tsein de râva, pas pllie gros
qu'on derbon, mâ asse crouiè qu'on protireu
dai z'autro iadzo que sailli daô courti, que
s'accrotsè à la culotte daô receveu et que la bins-
tout tota defrepenaie.

Lo receveu sacrait qu'on dibliaô. Lo païsan
arrevè et fâ :

— Alo, qu'y a le dinse ? Que vaô dèrè tot ce
trafi ?

— L'est voutra tsaravoutè de bîtes, pardi, lai
repond lo receveu, einradzi. On dai lai teni à
l'attatsè lai bîtes féroces ! Vo s'arai de mè no-
vallès.

— Acuta-mé, Monsu lo Receveu, l'ai de lo
païsan, quand ié fé ma déclarachon d'impou,
y'avé marqua : « Chien de garde » ; Dinse tsacon

arâi su que falliâi passa aô lardzo. Mâ vo z'ein
biffâ « Chien de garde » po mettèrè : « Chien de
luxe ». Nion ne sè paô mauffiâ. X.

Pensées

La patrie est comme tous les autres biens ; on
n'en apprécie la valeur que lorsqu'on vient à
la perdre.

* * *

De toutes les formes de gouvernement, le
principe pervers est le même : l'ambition
personnelle.

* * *

Les idées absolues sont l'indice certain d'un
esprit borné.

* * *

L'œil qui épie est bien près de la bouche qui
ment. J. MULHAUSER.

Au marché. — Figurez-vous, Madame Louise
disait une acheteuse à une paysanne, que mon
fils a remporté un prix à son dernier concours.

— Ah ! je comprends vos émotions, lui répon-
dit celle-ci, j'ai passé par là quand notre porc a
remporté un prix à la dernière exposition d'a-
griculture. — G. B.

Ces enfants. — Suzi, à qui sa maman a déjà
parlé du paradis, a reçu pour sa fête une jolie
poupée. Mais en voulant la prendre elle la laisse
tomber et la pauvre poupée se décapite. Alors,
l'enfant, désolée, les mains croisées, les yeux
levés vers le plafond soupire et dit, tristement :
« Encore un petit ange au ciel ! »

Sur un barbier rimailleur.

Le Parnasse, frater, n'est point dans ta pratique ;
Ecorchant le français, non moins que la pratique,
En vain, à chansonner tu trouves des appas,
Ton rasoir a le fil que la plume n'a pas,
Et des hommes de goût qui lisent tes ouvrages,
Tu peux avoir le poil, mais non point les suffrages.
PETIT-SENN.

Recettes

Contre la sciatique. — Frictionnez-vous deux
fois par jour avec le liniment suivant, vigoureu-
sement agité, avant de s'en servir :

Huile d'olives 125 gr., essence de térébenthine
30 gr., ammoniaque liquide 15 gr., teinture de can-
tharide 6 gr.

Ce liniment doit être préparé chez un pharma-
cien.

Douleurs d'oreilles. — On calme rapidement les
douleurs d'oreilles par l'application sur l'oreille
d'un petit sachet rempli de grains d'avoine très
chauds. On renouvelle les sachets lorsqu'ils sont
froids.

* * *

Bœuf à la mode. — Piquez de gros lard et de
deux gousses d'ail une rouelle de bœuf ; mettez-la
mariner pendant deux jours avec de l'huile d'olive,
du poivre et du sel ; retournez-la de 6 heures en 6
heures ; faites ensuite chauffer votre beurre et met-
tez dans ce beurre la rouelle avec un oignon piqué
de deux clous de girofle, de la cannelle, une feuille
de laurier, et un jarret ou un pied de veau. Faites
cuire le tout entre deux feux ; retournez-le une fois
dans l'espace d'une heure ; une heure après, met-
tez-y un pochon de bouillon.

Comme pour soi. — Monsieur X adore son
chien : « J'en prends soin comme de moi-même »,
disait-il dernièrement ; je le lave tous les mois ».

Prévoyance. — Un médecin de campagne
allait visiter un malade. Il prit un fusil pour
chasser en chemin. Un paysan le rencontra et
lui dit :

— Où allez-vous comme ça ?

— Voir un malade.

— Avez-vous peur de le manquer ?

L'HOMME SAUVAGE 1

Je l'ai connu, moi aussi, le père Guintz, le plu
joyal des Vaudois, le Diogène du lac, le philosophe
du Château des Vagues et de la Villa des Orties.
J'ai encore dans l'oreille son rire de crécelle et au
fond de ma mémoire quelques-unes de ses réparties
et de ses bonnes histoires.

J'ai vu le père Guintz saigner son dernier cochon
au bout de la rue du Pré, devant la petite fontaine
vis-à-vis de l'ancien bureau de la *Gazette*. C'est
sous le goutlet de cette fontaine que le père Fehr
éditeur et rédacteur de la dite *Gazette*, doucha
sa tête carrée d'Argovien pour en faire sortir les
vapeurs d'un vin trop capiteux pompé la veille au
café Morand.

Le père Guintz était le premier tueur de cochon
du monde. Il fallait le voir opérer, le couteau entré
les dents, les manches de sa chemise retroussées
sur ses bras poilus, devant le trébuchet sur lequel
était couchée et liée la victime ; d'un coup rapide
il tranchait la gorge de l'animal qui tremblait et
criait comme un innocent qu'on immole. Et le
ménagères s'empressaient autour de lui pour recuei-
lir dans des pots et des baquets le sang qui gicla
à flots ; et les gamins, groupés pour assister à « la
boucherie » s'amusaient des dernières convulsions
du pauvre cochon.

Guintz n'était pas un vulgaire boucher mais un
sacrificateur. Son métier était un sacerdoce. Quand
les Allemands, envahissant de plus en plus la Suisse
française, infestèrent le canton de Vaud et tuèrent
des porcs pour le prix dérisoire de septante-cinq
centimes, le père Guintz, dégouté, ne voulut plu
tuer et se fit coupeur de bois. Et pourtant c'était
lui qui tuait depuis trente ans les cochons pou
l'hôpital cantonal, pour l'Hôtel Gibbon et Beau
Rivage, pour le directeur de la banque cantonale
pour M. de Sévery et pour le président du Conseil
d'Etat.

Il disait, résigné : « Je ne leur fais plus de sau-
cisses, je leur fais du bois ; je chauffe le président
du Conseil... »

Quant Guintz coupait du bois devant une maison
il se formait bientôt autour de lui un cercle de
curieux et d'amis ; on aimait ce philosophe de
ruisseau qui se moquait si librement des niais et
savait, par des mystifications joyeuses, duper les
malins. Le soir, on colportait ses bons mots dan
les familles et les cafés et ils se répandaient dan
les campagnes.

Avec son bonnet relevé sur le front, sa maigr
figure, ses yeux malicieux, son nez recourbé e
bec d'oiseau, et le sourire railleur de ses lèvres
minces, encadrées dans une moustache et une
barbe grisonnante, il avait une physionomie ori-
ginale qu'on n'oubliait plus. C'était un véritable ap-
p qui complétait la galerie d'originaux de l'ancienne
génération :

François Secretan, surnommé Fanfni, juge de
paix de Lausanne, qui faisait ses vendanges lui
même, portant sa « brante » jusqu'à son pressoir
de la Cité ; Fauquez, le bon socialiste appelé Mim
qui s'était laissé extorquer 25,000 fr. par un Parisien
pour fonder un journal humanitaire à Vevey ; Pi
goud, le beau colonel, le « pépin » des vieilles dame
et des jeunes demoiselles ; le baron Fehr q
signait la *Gazette* et qui avait gagné son titre
baron dans une loterie d'outre-Rhin ; le couvré
Baudin qui, un jour, ayant dégringolé d'un toit
étant tombé dans la hotte d'un paysan qui passa
demanda à la dame compatissante accourue
offrir un verre d'eau : « De quel étage faudrait
tomber, chère et bonne dame, pour que vous m
donniez un verre de vin ? »

Sentant la vieillesse venir, dégouté du « progrès
qui bouleversait Lausanne et irrité contre ces p
sons d'Allemands qui gâtaient le métier, le pè
Guintz se retira, comme Diogène en son tonne
dans une cabane misérable, au bord du lac, d
côté de Renens.

« Les Allemands, disait-il, sont aujourd'hui p
tout les maîtres ! Je m'en vais. Quelle race pro
flique et dévastatrice ! Quand Christophe Colomb

1 Notre concitoyen Victor Tissot vient de réunir en
volume du *Roman romand* (60 cent. Fayot et Cie éditeur
et sous le titre de : *Les Cygnes du Lac-Noir* des nouvelles
et des récits qui datent de sa jeunesse et qui se passè
dans la Gruyère et le canton de Vaud. C'est à ce recueil
intéressant que nous empruntons *L'homme sauvage*.