

Un truc

Autor(en): **C.P.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **56 (1918)**

Heft 40

PDF erstellt am: **17.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-214183>

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.

Je bois à qui remplit mon verre.
Voilà mon couplet ; dis le tien.

LA MOTTE.

LES BOLETS

Sevrés de jouissances tout l'été, à cause de la sécheresse, les champignonnistes se rattrapent. Rarement ils ont vu poussée de bolets aussi belle que ces jours-ci. Ils n'ont qu'à se baisser pour en prendre. Partis avant l'aube, ils regagnent la ville, exténués mais glorieux, avec des charges de vingt et trente kilos. L'un d'eux, avant-hier, se vantait même d'avoir fait une journée de 150 francs. A 3 francs le kilo, comptez combien il en avait. On nous cite un marchand de comestibles qui en a déjà acheté une tonne. Il les sèche ; car le bolet sec se conserve admirablement. Il en faut peu pour relever une sauce, parfumer la viande ou le riz. D'aucuns préfèrent les consommer frais. C'est un met délicat et savoureux, à condition de ne pas leur enlever leur arôme subtil en les bouillissant comme on le fait des champignons douteux.

On compte plusieurs espèces de bolets. « Dans les forêts du canton de Vaud, il y en a bien une demi-douzaine, dit le docteur Bourget ; mais tenez-vous-en au « bolet comestible » (*Boletus edulis*), celui qui est appelé « cèpe » en France ; c'est le plus répandu, le plus facilement reconnaissable et le meilleur.

« Une demi-journée passée dans les bois du pied du Jura suffit pour en récolter des paniers pleins.

» Dès le mois de juillet au mois d'octobre, il montre son chapeau brun, feutré en dessous par les tubes caractéristiques, jaunâtres ou grisâtres.

» Ne récoltez pas les exemplaires trop gros, qui sont plutôt coriaces. Comme il y en a assez, contentez-vous de ramasser les plus jeunes. Ils sont beaucoup plus tendres et plus parfumés ».

La forêt n'est pas le seul asile des bolets. On en rencontre aussi dans les chemins herbeux et dans les hautes prairies. Même, il nous est arrivé d'en découvrir toute une colonie, sous des cerisiers, à deux pas de Savigny.

Quand foisonnent les bolets, comme maintenant, il est des gourmets qui dédaignent tous autres champignons. Ils se les font servir « au blond », coupés en carrelots, ou encore en vol-au-vent, en « bouchées à la reine », en croûtons formés du chapeau et dont la farce, assaisonnée de fines herbes, est faite du pied émietté. Cette dernière manière est celle des cèpes à la bordelaise, chantée par Monselet dans le sonnet que voici :

LES CÈPES

Dans son œuvre aux grosses couleurs,
Paul de Koch dit : « Vivent les crêpes ! »
De son côté, l'auteur des *Guêpes*¹
Dit : « Vivent la mer et les fleurs ! »

J'ai mes goûts comme ils ont les léurs ;
Je franchirais forêts et steppes
Pour savourer un plat de cèpes,
Mais de Bordeaux et non d'ailleurs.

Vivent les cèpes ! Ma narine
Croît les sentir dans la bassine
Pleine d'huile et d'ail haché fin.

O saveurs ! ô douceurs, ô joies !
De la terre ce sont les foies,
Et par eux renaît toute faim !

Le bolet n'est pas moins apprécié des humbles consommateurs que des gastronomes. C'est le ragoût de veau des pauvres diables, et il ne leur coûte rien, puisque la nature le leur abandonne. Cette largesse, malheureusement, est éphémère. Aussi, faut-il voir, le dimanche matin, les kyrielles de citadins, à pied ou en tram, qui se répandent dans les forêts. Ceux-là aussi doivent s'écrier : « Vivent les bolets ! » Ils ré-

coltent d'ailleurs avec un même amour chantelantes, lactaires délicieux, pieds de mouton et mousserons de toutes nuances. Dame ! ce seront peut-être bientôt les seules victuailles qu'on pourra se procurer sans cartes.

V. F.

Un truc. — Dernièrement, chez un cordonnier de Lausanne, un client essayait une paire de chaussures nationales. « Elles vont admirablement, dit-il, en frappant plusieurs fois par terre, chaussé des deux souliers neufs. Soudain entre un quidam à la mine furieuse :

« Ah ! vous voilà, espèce de malotru ! » crie-t-il à l'acheteur en lui appliquant un formidable soufflet ; puis il se sauve à toutes jambes.

« Oh ! oh ! rugit l'autre, je te rattraperai bien ! » Et de s'élançant à sa poursuite.

Le marchand attend encore son argent, car c'étaient deux adroits filous. (*Authentique.*)

C. P.

LÉ Z'ÉCOCHEÛ

(*Patois du Bas-Valais*)

A, à, à, no fô portâ denâ
A ceu quatre grô teimplâ
Que fazon patin, patâ.

A, à, à, no fô portâ denâ.

E, é, é, no a fallu dzerbê
Po povai inmatielê
Lé pezéte et lé rânê.

E, é, é, no a fallu dzerbê.

I, i, i, no fôdrê no z'impli ;

Se n'in rinque de seri,
Sarê vito dedzeri.

I, i, i, no fôdrê no z'impli.

O, o, o, n'in tant medzia de gremô,

Avoui tant d'ordzo pelô,

Que no no sin tot conslô !

O, o, o, n'in tant medzia de gremô.

U, u, u, n'in fenamein tot byu,

Car l'on v'in jamais panslu,

Comme quan on a bien battu.

U, u, u, n'in fenamein tot byu.

Chanson populaire.

(*Traduction*)

Les batteurs en grange.

A, a, a, il nous faut porter dîner
A ces quatre gros gaillards,
Qui font patin, pata, a, a, a...

E, é, é, il nous a fallu taper

Pour pouvoir écraser

Les poisettes et le colza é, é, é.

I, i, i, il nous faudra nous remplir ;

Si nous n'avons que du séré,

Il sera vite digéré, i, i, i.

O, o, o, nous avons tant mangé de noyaux

Avec tant d'orge pilé,

Que nous sommes tout gonflés, o, o, o,

U, u, u, nous venons de boire tout,

Car on n'est jamais si pansu

Que lorsqu'on a bien battu, u, u, u.

Le bourreau. — Un industriel lausannois que ses affaires amenaient souvent en Valais, descendit un jour dans un village où il n'y avait qu'une méchante auberge. Les trois uniques chambres en étaient occupées quand il arriva. « Mais, lui dit l'hôtesse, il y en a une avec un très grand lit ; vous pourriez le partager avec le jeune homme qui l'a retenu ».

Après souper, le voyageur monte dans la dite chambre ; il y trouve le jeune homme dormant profondément. « Diable ! se dit-il, comment faire pour qu'il me laisse toute la couche ? » Soudain il ôte son habit, son gilet, les met au dos du lit, pose son chapeau dessus et, retroussant ses manches, s'arme de sa canne et s'escrime à faucher le couvre-chef.

Au bruit des coups, le dormeur se réveille, se met sur son céant et s'écrie :

— Mais que faites-vous donc, monsieur ?

— Oh ! n'ayez pas peur, je suis l'exécuteur des hautes œuvres et je m'exerce pour demain, car je dois fonctionner à Sion.

Ne voulant pas coucher avec un bourreau, le jeune homme se r'habille prestement et sort tout effrayé. Et l'autre de se coucher en se disant : « Allons, j'aurai une bonne nuit ! » — C. P.

LE TOUR DU LAC EN 1845

I

M. A. Bonnard veut bien nous communiquer le récit suivant qu'il tient d'un vieux Genevois, M. C. Finaz, qui s'est toujours fort intéressé à la navigation sur le Léman. C'est à propos de l'article de M. A. Bonnard publié dans la *Patrie suisse* sur la démolition des vapeurs « Winkelried » et « Aigle » que ce récit a été écrit.

L'HORAIRE de 1835 prévoyait un départ de Genève tous les jours de la semaine, à neuf heures du matin pour Villeneuve en touchant les ports de Coppet, Nyon, Rolle, Morges, Ouchy, Vevey, avec arrivée à quatre heures à Villeneuve. Retour : départ de Villeneuve, le lendemain matin, à neuf heures. Le dimanche, en été, si le temps le permet, départ de Genève à six heures du matin ; arrivée à Villeneuve vers midi ; départ à deux heures pour Genève, en touchant les mêmes ports qu'à l'aller.

Par un beau dimanche de juillet 1845, nous prenons le bateau qui part à six heures du débarcadère situé près du pont des Bergues, construit récemment comme le quai du Rhône (Grand Quai), avec ses bordures massives en roche. Les jetées n'existant pas encore, les vagues déferlaient contre le quai. Au débarcadère, l'*Aigle*, construit en 1837, comme les autres bateaux de cette époque (*Winkelried*, *Léman* et *Helvétie*), la partie supérieure de la coque séparée par une bande claire au milieu, est de couleur brun foncé et rouge minium depuis la ligne de flottaison.

Nous voici sur le pont : à l'arrière, les places de 1^{re} classe ; au centre du pont, un vitrage en lanterne donne du jour au salon ; des banquettes recouvrent en partie le vitrage. Voici la plateforme, élevée d'environ un mètre, qui supporte la roue du gouvernail, devant un pilier, avec la boussole. L'unique canot du bord est suspendu à l'arrière en dehors du bastingage, ainsi que deux bouées de sauvetage. Un escalier assez raide conduit au grand salon, et au salon des dames. Les salons sont très bas de plafond ; ils reçoivent l'air et la lumière par de petites fenêtres très rapprochées de l'eau. Pour jouir du paysage, il faut monter sur le pont. Quand les vagues sont fortes, on tire les volets en fer, afin qu'elles ne brisent pas les vitres. Le soir, deux lampes à huile éclairent le salon ; au centre duquel un fourneau à coke sert au chauffage, pendant les services d'hiver. Remontant sur le pont. Nous y voyons de chaque côté, et arrière des tambours, les escaliers mobiles avec paliers servant au débarquement dans les ports.

Au centre nous apercevons les machines sous leurs châssis vitrés, puis la passerelle, reliant les tambours ; c'est là que se tient le pilote qui fait signe au timonier tenant la roue du gouvernail, à l'arrière ; ils ne sont pas abrités ; quand il pleut, ils endossent leur caban à capuchon. Le pilote est en communication avec le mécanicien par un porte-voix ; il a sous la main une poignée qui actionne un sifflet aigu déchirant le tympan.

Sur le pont des II^e classes, même vitrage. La vergue attachée aux premières contre le mât, qui portera la voile, en cas d'avarie à la machine, puis voici la cloche et deux petits canons de bronze servant aux fêtes de navigation pour les signaux ; voici la cloche, le cabestan et l'écouille avec l'échelle de fer aboutissant

¹ Alphonse Karr.