

A propos de cèpes

Autor(en): **T.R.**

Objektyp: **Article**

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

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

Heft 41

PDF erstellt am: **17.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-214193>

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.

LÈ DUVE CLLIÈRE

Lè bouibo, quand sant dzouveno, voliant tot savà, tot cougnâitre. Vo diant adî : Porquie çosse ? porquie cein ? et l'est dâi coup gaillâ maulèzi de lau repondre.

Lo petit craset à Jérémie dâi Porrâ l'ètâi quemet lè z'auto, courieu quemet onna fenna et bon po adî demandâ, pire qu'on dzudzo. On coup demande dinse à son père :

— Père, co est-lè que l'a fè lo sèlau.

— L'è lo bon Dieu, mon petit.

— Et qu'est-te que l'est que lo sèlau.

— L'est onna pucheinta fliamma, pe grocha que ti lè tschaffâiru que t'a z'on z'u vu. Cein bourla, retsaude, et pu cein no clière et on vâi bi tota la dzorna.

— Vâi mâ', porquie lo sèlau clière-te pas assebin tandu la né.

— Gros fou, lâi a pas fauta. La né lâi a la lena.

— Et la lene, qu'est-te que l'è ?

— La lena, pardieu, l'è la lena. L'è onn'affère que resseimblie ài fremâdzo dâi z'auto iâdzo, devant que lâi ausse dâi baron. Dusse ftre assebin on fû, que retsaude pas atant que lo sèlau, et que clière pou. L'a ètâ fête po lè z'a-mouâirau, po que vâyant on bocon bi. T'i on-cora trau petit po que t'è diesso tot cein.

— Adan lo bon Dieu no z'a dinse baillî duve clière ?

— Oi, onna clière et on craizu. Quand la clière l'è détèinta, eh bin ! l'allume lo craizu.

Lo mousse l'a comprâ. L'è véré cein, lâi a duve clière, lâi avâi jamé peinsâ. Et pu son père lâi avâi bin su espilquâ.

Mâ ! tot paraî, lo botassou dautrâi dzo ein aprî, na vâi-te pas âo ciè, on dzo que lo sèlau l'ètâi bin biau, vè dhi z'hâore de la matenâ, ne vâi-te pas assebin la lena. Quemet ! Lè dou ein mimo temps. Qu'est-te que cein voliève à dere ? Le va vè son père.

— Père, que lâi fa.

— Que vâo-to, mon valet.

— Père, crâio que lo bon Dieu l'a ôbliâ de détèindre lo craizu sti matin quand l'est que l'a met la clière. Ne crâio pas que mè faut vito alla lo dere âo menistre ?

MARC A LOUIS.

A PROPOS DE CÈPES

Mon cher *Conteur*,

PUISQUE tu nous a mis l'eau à la bouche avec tes bolets, tu permettras bien à l'un de tes lecteurs, grand amateur et chasseur de cryptogames, une petite digression sur cet objet si délicat et savoureux.

La chasse aux bolets, comme la mer du poète, a des attraits puissants pour qui sait et peut la pratiquer. Si la course aux morilles est plus passionnante, à cause de la rareté de ce champignon, celle aux cèpes a combien plus de charme ! Errer dans les grands pâturages du Jura, tout au long des vastes sapinières si calmes pendant ces merveilleuses journées de fin septembre, au ciel limpide et si lumineux, quel contentement d'esprit et quel profit... pour l'estomac ! C'est faire provision, non seulement de nourriture, mais surtout de bonne humeur et de santé. Et même si l'on revient bredouille, ou presque, on rapporte toujours tout plein son corps de grand et bon soleil.

Et, pour les gourmets, une remarque au sujet de cette recommandation du Dr Bourget : « Ne récoltez pas les bolets trop gros ; ils sont coriaces... etc. ! » Comment a-t-il pu dire cela ? Il y a de gros bolets sains, tendres, parfumés, exquis, parce qu'ils ont crû normalement, comme il y en a de petits, mal venus, mal conformés et de chétive saveur. C'est la différence entre un fruit bien mûr et celui qu'on cueille avant son entier développement. L'entrefilet suivant, tiré de la *Feuille d'avis de Ste-Croix*,

prouvera que les gros bolets ne sont pas à dédaigner :

Encore un bolet. — Dans les pâturages des Bourquins, un de nos abonnés a trouvé un gigantesque bolet mesurant 86 cm. de circonférence, 23 cm. de haut et qui avait le poids modeste de 1 kg. 400 gr. Ce délicieux cryptogame a fait le régal de cinq personnes pour un dîner.

Enfin, je donne aux amis du *Conteur* une recette de « soupe aux bolets », recette inventée et pratiquée pour la première fois par votre serviteur au cours d'une randonnée à la cabane de Barberine, et qui me vaudra, — j'y compte du moins, — de passer à la postérité en compagnie de Brillat-Savarin. Elle permet justement d'utiliser ces « chapeaux » de bolets, mûrs à point et si parfumés, que le vulgaire chasseur repousse d'un coup de pied méprisant. Essayez donc ma recette et donnez-en des nouvelles ! Son seul défaut est de n'être pas économique, à ce moment surtout.

Soupe aux bolets.

Coupez en tranches minces des chapeaux de bolets bien mûrs et parfumés. Faire bouillir pendant dix à quinze minutes, avec un peu d'eau (pas trop !) branche de céleri, un peu de thym officinal, sel et poivre, suivant les goûts. Rôtir d'autre part des croûtons de pain avec menus morceaux de lard fumé, entremêlé. Au moment de servir, ajouter du lait, suivant quantité voulue, puis, quand l'ébullition commence, mettre les croûtons, un morceau de beurre, des herbes, et servir ! T. R.

UN BEAU RÊVE

Nous trouvons, par hasard, la pièce de vers que voici dans un journal français datant d'avant-guerre, oh ! bien avant la guerre. Son auteur a dû songer à tant de braves négociants qui, dès le jour même où ils ouvrent boutique, ne songent qu'au jour où, passant la main à un autre, ils pourront s'accorder, « après fortune faite », d'heureux loisirs.

A quoi je passe mon temps.

Grâce à la chance opportune,
J'ai très bien vendu mon fonds,
Après avoir fait fortune
Dans l'commerce des chiffons.
Tout entier à mon affaire,
J'ai trimé pendant longtemps,
Maintenant, j'ai plus rien à faire
C'est à ça que j'pass' mon temps !

D' m'amuser je n' suis pas chiche,
Quand d'chez moi j'viens à sortir.
A Paris, quand on est riche,
Il faut bien se divertir !
Ainsi, lorsque dans la rue,
Il arriv' des accidents,
Sur le trottoir j' fais l' pied d' grue :
C'est à ça que j' pass' mon temps !

Parfois dans mes p'tits voyages,
N' sachant où porter mes pas,
J'assiste aux mess's de mariages
De gens que j' ne connais pas ;
D'autres fois, pour me distraire,
Quand il pass' des enterrments,
J'suis le convoi jusqu'au cim'tière :
C'est à ça que j' pass' mon temps !

Je suis fou de la musique ;
Grand amateur de l'art pur,
J'ador' l'opéra-comique,
Bien qu' d'oreill's j' sois un peu dur.
Quand d'Haydée ou d' Mireille,
J'écoute les airs charmants,
J' n'entends rien, mais j' prêt' l'oreille :
C'est à ça que j' pass' mon temps !

Le soir, nous f'sons notr' sortie
Avec Michel et Bouvard.
Nous allons faire un' partie
Dans un café du boulevard.
Dans un petit coin l'on s' parque ;
On fait l'bézigue en quinze cents.
Les autr's jou'nt, c'est moi qui marque :
C'est à ça que j'pass' mon temps !

Parfois, au Jardin-des-Plantes,
Lorsque revien'nt les beaux jours,
J' vais voir les bich's pétulantes,
L'hippopotame et les ours.
Pour fair' rir' l' mond' qui s'amasse,
Les pioupiou, les bonn's d'enfants,
Aux sing's j' fais la grimace :
C'est à ça que j' pass' mon temps !

Quand on tir' l' feu d'artifice,
Pour ne pas perdre un pétard,
Dans l'monde étroit'ment je m' glisse ;
Mais j'arriv' toujours trop tard !
J'éprouve une gêne extrême
Au milieu des assistants.
J'vois rien, mais j' regarde tout de même :
C'est à ça que j' pass' mon temps !

Avec sa fill', sa compagne,
Chaque été mon successeur
Va s' prom'ner à la campagne,
A la maison de sa sœur.
Alors, v'là comme il pratique :
Pour n' pas perdre ses clients,
Y m' prie d' garder sa boutique :
C'est à ça que j' pass' mon temps !

JULES JOUY.

LE VAUDOIS ET LA TERRE VAUDOISE

Ce titre est celui du deuxième chapitre d'un intéressant ouvrage dont la première livraison vient de sortir de presse. Il s'agit des « *Albums suisses d'économie politique* » (série Encyclopaedia) Le premier de ces albums est consacré au *Canton de Vaud*. Il est publié sous la direction de l'*Astet*, association suisse pour l'organisation du Travail et de la documentation, sous les auspices du Département vaudois de l'agriculture, du commerce et de l'industrie, de la Municipalité de Lausanne, de la Chambre vaudoise du commerce et de l'industrie et de l'Union vaudoise des Sociétés de développement.

Nous ne croyons pouvoir donner un meilleur témoignage de l'intérêt que présente cette publication qu'en reproduisant les lignes ci-dessous, extraites de l'article dans lequel Benjamin Vallotton traite des « Vaudois et de la Terre vaudoise ».

Les premiers habitants de la Grèce se désignaient *autochtones*, c'est-à-dire fils du sol qui les avaient portés et enfantés. En un cadre moins classique, les habitants du canton de Vaud n'auraient-ils pas le droit, eux aussi, de se proclamer autochtones.

Peu de pays, en effet, sont aussi nettement dessinés, mieux faits pour retenir les hommes aux lieux qui les virent naître, pour les marquer d'une empreinte, pour attirer aussi ceux que nourrit une terre ingrate.

Placés au carrefour de puissances rivales, sur les routes qui mènent en Italie et dans le midi de la France, nos ancêtres connurent des temps fort durs, des maîtres aux boucliers ronds et aux têtes carrées ; les Romains battus, refoulés, ils virent accourir Burgondes et Allamans ; ils subirent les incursions sarrasines ; ils s'inclinèrent devant les Savoyards, puis les Bernois. Que faire, quand on n'est pas le plus fort ? Se soumettre, accepter, en apparence au moins goguenarder dans les coins, cultiver la prudence, l'astuce, fumer ses champs, vendre ses produits au vainqueur le plus cher possible, n'est-ce point là ce qu'on appelle la sagesse ? Une sagesse de paysans, car nous sommes, Dieu merci, un peuple de paysans et nous resterons tels ; une sagesse qui a le temps, qui voit loin, qui laisse couler l'eau sous les ponts, qui sait que chaque chose vient à son moment et que le maître d'aujourd'hui tombera sur le nez quand son pied rencontrera la pierre cachée sous l'herbe.

Etonnez-vous dès lors que le Vaudois soit prudent, un tantinet hésitant, ami des compromis, des conciliations, des solutions mixtes comme disait un municipal ; qu'il aime boire un verre pour se donner le temps de trouver une réponse ; qu'il répète volontiers, avec son bon accent : « Le feu n'est pas au lac... », et aussi : « Si vous croyez qu'il n'y a qu'à... ».