

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 62 (1924)
Heft: 11

Artikel: Au prêche
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-218647>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 16.10.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

*C'est la tendresse qui s'enfuit,
Ce sont les vains projets des hommes,
Leurs rêves de félicité,
L'éclat de la prospérité;
En un mot, tout ce que nous sommes.*

*Chacun autour du feu placé,
Quelquefois on fume en silence:
Et d'un souvenir effacé
On réfléchit sur le passé,
L'esprit rappelle la présence.
Plus souvent à notre loisir
Chaque bouffée est un plaisir,
Se joint un babil agréable
Que le tabac rend plus aimable.
Avec elle toujours s'envole
Ou quelque sentence frivole,
Ou quelque réflexion folle,
Légère comme la vapeur
Qui du sein d'une vaste pipe
Au gré du souffle du fumeur
Dans les airs monte et se dissipe.
Mais tout ce qu'on dit est dicté
Par une douce bienveillance;
De plaisir et d'aménité.
C'est une paisible alliance.
Le tabac, ami de la paix,
Met les esprits d'intelligence
Et rend tous les cœurs satisfaits.*

1817. Alex VINET.

ON FAIT BOUCHERIE

UN matin de février, je fus tirée de mon sommeil par des cris épouvantables. Crime, assassinat, à cette heure? Ce n'était guère possible.

Je me précipite à la fenêtre. Dans la cour d'en face, c'est une agitation extraordinaire: des hommes en tabliers blancs armés de grands coutelas, des femmes chargées de seaux, de baquets paraissent fort excités. Quelques curieux, des gamins les entourent; je vais me joindre à eux et assister à la tragédie.

Mon voisin faisait boucherie!

Lorsque j'arrivai, la pauvre bête, un porc imposant de 430 livres, gisait, inerte déjà, sur le « trabetzel ». Les bouchers aux mains rougies recueillaient le sang destiné aux boudins.

Puis ils déposèrent le corps pesant dans l'immense « tîne », le saupoudrèrent de poix, le douchèrent d'eau bouillante afin de le débarrasser de ses soies.

Peu à peu, le cochon fut dépouillé de ses pieds, de ses oreilles, qui deviennent le complément indispensable de la choucroute dite garnie.

A l'aide de son grand couteau, le boucher pratique de profondes entailles le long du dos qui permettent de préparer la « fricassée », d'enlever les jambons, les quartiers destinés à être salés. Le reste de la viande sert à la fabrication de tous les genres de saucisses.

Les bouchers et leurs aides se transportent alors dans la cuisine, où la ménagère a organisé le travail: nettoyé les ustensiles, aiguisé les couteaux, disposé les épices, les herbes aromatiques.

La machine hâche, hâche sans arrêt, avec un bruit étrange, du foie, du lard, des couennes, qui remplissent bientôt toutes les écuelles.

Le boucher, à vue de nez, répand sur ce hâchis les assaisonnements spéciaux: à droite c'est pour le saucisson, à gauche pour la saucisse au foie, ici pour la saucisse à rôtir, là pour les atriaux.

Enfin, on s'attaque à la fabrication des boudins, à moins que dans certains endroits on ne consomme le sang, simplement cuit en morceaux.

Le jour de la boucherie est un événement pour la famille du propriétaire, surtout si le porc est de belle taille, les enfants ont congé pour faire les commissions, s'il y en a.

Le dîner est très gai; les parents, les amis, les aides y sont conviés. Selon la tradition, on y mange une copieuse ration de « fricassée » accommodée avec une sauce onctueuse et parfumée et servie avec des pommes de terre en purée. Le repas arrosé de vin blanc donne de la langue aux

invités, dont les propos, eux aussi, sont mêlés de gros sel!

Le soir la saucisse à rôtir crépite dans la poêle et, dans la graisse dorée, composera un menu tout aussi apprécié.

Quand les bouchers sont partis emportant avec eux machines, outils, instruments de mort, la ménagère se trouve à la tête d'une formidable corvée.

Dans sa cuisine, tout poisse, tout est gras, luisant: les linges, les serviettes, les tabliers sont maculés: les baquets, les corbeilles, les rayons sont encombrés de quartiers de lard, de couennes, d'os, de détritrus de toutes sortes.

Et tandis que les hommes vont boire un verre à l'« Ange » ou au « Raisin », ou se reposer, la femme frotte, nettoie, récuré, essuie, débarrasse, car c'est demain dimanche.

Lundi, il faudra s'occuper de la salaison, soigner la viande fraîche et fondre le lard qui remplira les toupines. Bientôt l'odeur des « grebons » se répandra dans la maison, la ménagère les emploie pour les pommes de terre rôties, pour faire un « taillé » ou des « bricelets », autant de mets qui conservent un goût de « chez nous » cher aux exilés. Gageons que certains d'entre-eux ont le mal du pays, le jour de la boucherie!

Vidi.

Au prêche. — Un dimanche, en été, par une température déjà accablante, le pasteur d'un village faisait charge à fond contre l'indifférence et le sommeil religieux, devant un auditoire à moitié somnolent. Pour accentuer ses exhortations, il adressa d'une voix tonnante cette citation de l'Écriture Sainte: « Réveille-toi, toi qui dors, et te lève d'entre les morts. » Ces paroles étant donc prononcées d'une voix de stentor, eurent pour effet de réveiller en sursaut un paysan plongé dans un profond sommeil, lequel, ne se rendant pas compte tout d'abord de l'endroit où il se trouvait, de s'écrier en son patois: « Eh, mon Dieu, que te m'as fe pouairé! »

C'est tout simple. — M. X. débénage. Sa femme, en accrochant les tableaux, se donne à chaque instant deux coups de marteau sur les doigts.

Il y a un moyen infailible, dit-il à sa moitié, de ne pas s'écraser les doigts en plantant des clous.

— Lequel?

— Tu n'a qu'à prendre le marteau à deux mains!



LE BONHEUR AU PAYS

(Suite.)

Quand les arbres, les buissons et les prés se sont couverts de fleurs, Jean conduit Lisette dans sa demeure et l'y installe avec tous les soins que lui inspire sa tendre et sûre affection.

Trois ans d'un bonheur sans mélange ont passé: Jean, après les soins donnés à son bétail, descend chaque matin à l'usine pour y accomplir son travail journalier, tandis que Lisette s'occupe avec amour du ménage et de deux jolis bébés qui tiennent déjà une grande place dans la vie des jeunes époux.

Chaque jour elle prépare avec joie le repas de midi que son mari vient prendre à la maison malgré la montée d'une demi-heure qu'il a à effectuer, mais qui se réduit de moitié pour la descente. Le jeune mari peut ainsi passer quelques instants à son foyer au milieu de la journée; ainsi que sa femme, il ne regrette pas le temps qu'il consacre à l'usine puisque le gain qu'il en retire le met en mesure de faire des économies qui, avec le temps enlèveront au jeune ménage le souci de l'avenir.

Aussi l'existence leur est douce: chaque jour donne plus de force à leur tendresse, plus d'intensité à leur joie de vivre. Lorsqu'ils sont assis, le soir, sur le banc adossé à la maison et que les voix de la jeunesse du village arrivent jusqu'à eux, ils disent que malgré tous les discours et raisonnements des sceptiques, il est possible d'être heureux sur la terre.

C'est un ancien voisin parti depuis plusieurs années du village qui vient troubler leur félicité. Ayant quitté son pays pour se joindre à un convoi d'émigrants, il n'avait jamais, dès lors donné de ses

nouvelles. A son retour il trouve le logis paternel occupé par des étrangers: au cimetière ses parents dorment leur dernier sommeil et leurs tombes délaissées sont recouvertes d'herbes, aucune main amie ne s'étant avancée pour y semer quelques fleurs.

Dans le village où s'est écoulé son enfance, nul ne se soucie de le loger et il doit s'installer dans un hamau voisin de l'usine où il a trouvé du travail et où il arrive à intéresser les ouvriers par ses récits de voyage. Jean aussi bien que ses compagnons d'atelier a du plaisir à entendre conter ses aventures et se montre prêt à l'approuver lorsqu'il établit des comparaisons assez problématiques entre l'humble Suisse et les contrées merveilleuses où les ouvriers gagnent de l'or à la pelle en ne travaillant que quelques heures par jour.

Celui qui possède le moindre capital, explique-t-il un jour à Jean, peut acheter des terres immenses pour rien, les cultiver, les agrandir encore, puis, au moment favorable, les revendre et se trouver plus riche que les plus grands capitalistes d'ici pour lesquels les ouvriers doivent travailler à journées pleines en échange d'un salaire dérisoire.

Chaque jour, Jean répète à sa femme quelque anecdote de l'ancien émigré dont l'intention est de retourner bientôt dans le pays de l'or.

Un soir, assis sur le banc, à côté de sa femme, il lui dit:

— Sais-tu, Lisette, l'idée qui, depuis quelque temps me trotte par la tête du matin au soir?

— Non, mais dis-moi, ton idée! Je sais que tu n'en as jamais que des bonnes.

— Eh bien! la voici: maintenant que nous avons pu épargner une assez belle somme il nous serait facile de faire une bonne spéculation en achetant des terrains là-bas, d'où est revenu l'émigré. En les faisant valoir puis en les revendant pour le double de ce qu'elles nous auraient coûté, nous pourrions revenir chez nous pour y vivre sans aucun souci, comme tant de privilégiés qui passent leur vie entière sans se douter de ce qu'il en coûte de gagner au jour le jour le pain de sa famille.

— Es-tu bien sûr de connaître à fond la vie des gens dont tu parles? et sais-tu s'ils n'ont pas davantage de tracés et d'inquiétudes que nous, humbles travailleurs? Et enfin, trouves-tu donc si dur de gagner notre pain et celui des petits? Si telle était la vérité tu m'aurais trompée en me disant si souvent qu'il t'est doux de travailler pour nous.

— En effet, cela m'a été bien doux, Lisette, mais enfin, si je puis faire mieux, en moins de temps, ne dois-tu pas être la première à m'encourager dans un projet, pénible à exécuter, j'en conviens, mais dont le résultat est aussi certain qu'il sera brillant.

Je partirais le premier en compagnie de l'émigré qui serait là pour me conseiller; dès que j'aurais trouvé et acheté un emplacement, tu viendrais me rejoindre avec les enfants. Ensuite, avec ton concours précieux nous arriverions bientôt au but; et, songe à notre joie de revenir riches pour vivre tranquilles dans ce cher village où nous avons passé de si heureux jours.

— Où ton père et ta mère ont vécu leur vie entière, où ils reposent ainsi que mon père et ma mère, en attendant que, notre tâche finie, nous allions les rejoindre dans le cimetière où tu m'as trouvée fleurissant la tombe de celle qui venait de te quitter! Souviens-toi de ce soir où tu m'as demandé de la emplacer près de toi, où j'ai été heureuse de te le promettre, tandis que nos amis, ignorant qu'en ce même moment nous échangeons nos serments et médions nos larmes, chantaient sous le ciel étoilé ces paroles que tu n'as pu oublier:

« Soyons heureux, avec reconnaissance. »

Et aujourd'hui où rien ne trouble le ciel de notre bonheur, tu viens y placer un menaçant nuage en faisant preuve d'ingratitude envers la destinée qui s'est montrée pour nous si particulièrement clémente.

— Ne te fais pas de soucis, Lisette! tu sais que je n'agirai jamais qu'en vue de notre bien-être et serais

DEMANDEZ PARTOUT
„Luz“ Cocktail
 LAS DES APÉRITIFS
 MARQUE DÉPOSÉE DISTILLERIE VALAISANNE S.A
 DICH SION

N'oubliez pas que la Teinturerie Lyonnaise

Lausanne (Chablance) vous nettoie et teint aux meilleures conditions tous les vêtements défranchis.

Pour la rédaction: J. MONNET
 J. BRON, édit.

Lausanne. — Imprimerie Pache-Varidel & Bron