

# Remarques sur la profession

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **69 (1930)**

Heft 1

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-223035>

## **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.

bouillon et hocha la tête d'un air mécontent.

— Eugène, dit-il à son fils qui se rasait devant un miroir accroché à l'espagnolette de la fenêtre, quand tu auras fini, va voir me chercher quelques poireaux et une poignée de carottes, la mère n'en a pas assez préparé, le bouillon n'aura point de goût.

— Ça c'est vrai, dit Eugène, le bouillon n'a jamais de goût... et ne faut-il pas peler encore un oignon ou deux ? il n'y en a rien qu'un de prêt, qu'est-ce que c'est qu'un oignon pour une pareille masse d'eau ?

— C'est sûr, j'en vais peler quelques-uns pendant que tu iras chercher les carottes.

Quand Eugène revint, le père pelait encore des oignons et ses larmes tombaient dans l'assiette ajoutant un assaisonnement que la mère n'avait pas prévu.

— Il faudrait peut-être les laver, ces poireaux, dit Eugène d'un air perplexé.

— Peuh !... dit le père, si tu veux... Je me rappelle qu'une fois au service, que j'étais de cuisine, on n'avait pas tant fait de ces histoires, on les tapait sur sa botte pour faire tomber la terre. Je te garantis que le bouillon était rude bon quand même.

— Oh, dit Eugène, je veux quand même les passer sous le robinet, je ne voudrais pas que le bouillon crousse.

— Tu ne m'as pas rapporté un chou, par hasard ? va voir m'en chercher un, ça donne au bouillon un goût extra.

Eugène repartit pour le jardin et revint avec un assez gros chou marcelin et trois raves.

— As-tu écumé le bouillon ? demanda-t-il.

— Ma foi non, c'est des bêtises inventées par les femmes, en écumant le bouillon, on ôte le meilleur, voilà tout... Et puis, je réfléchis là qu'on a oublié d'y mettre du raifort et puis deux ou trois feuilles de persil, va voir m'en chercher, pendant que tu y es.

— Est-ce qu'il y a encore place dans la marmite ?

— Que oui, que oui, va seulement.

Après le raifort, il fallut encore coûte que coûte trouver une tomate, puis une gousse d'ail.

Pendant qu'Eugène trottait du jardin à la cuisine, son père s'était assis devant le fourneau, une grande corbeille de bois à sa droite et faisait du feu, méthodiquement et sans arrêt. Le couvercle de la marmite se soulevait impétueusement, la cuisine et le cuisinier étaient emmitoufflés dans une vapeur impénétrable aux regards.

— Tu fais un rude feu, dit Eugène en rentrant.

— Oui, moi je suis pour qu'on fasse un bon feu et puis quand c'est cuit, c'est cuit. Les femmes ne savent pas ça, c'est pour ça qu'elles vous fricassent du bois autant qu'un prêtre en peut bénir.

— On n'a rien oublié à ce bouillon, tu y as mis du sel ?

— Oui, oui, sel, poivre, clous de girofle... Il sent bon, hein ?

— Extra... La mère est dans le cas de vouloir aller tous les dimanches au sermon pour nous laisser faire la popotte.

— Ça me plairait assez, on aurait au moins du bouillon qui aurait du goût.

Là-dessus, Eugène s'assit sur le banc, étala devant lui le journal de la veille et ses coudes sur la table, tandis que son père devant le feu, et les mains sur les genoux, mêlait à l'humide vapeur la sèche fumée de sa pipe.

C'est ainsi qu'au retour du sermon la maman les trouva.

— Hein, maman, dit Eugène, il sent bon, notre bouillon ?

— Ou...i, oui, dit la maman qui reniflait d'un air perplexé, qu'est-ce que vous y avez mis ?

— Demande plutôt ce qu'on n'y a pas mis... De tout, parbleu, de toutes les herbes de la Saint-Jean, on n'a rien oublié.

— Ah !

La maman ayant ôté ses gants et posé son psautier sur la table, découvrit la marmite. Elle la sonda du regard, puis, à l'aide d'une fourchette remua le fouillis d'herbes comme si elle pêchait un saumon parmi des algues.

— Mais... dit-elle.

Elle alla au buffet, l'ouvrit et en sortit un plat que les deux hommes regardèrent avec consternation... Ils n'avaient oublié que la viande.

J.-L. Duplan.

**Au Théâtre.** — Un succès, la pièce, ou le contraire ? — Je n'en sais rien. En tout cas, il faisait diablement chaud dans la salle. Une vraie température de four...

### LAUSANNE AU TEMPS JADIS

23 octobre 1705. — Jean Du Crest ayant proféré quelques juréments dans la chambre de justice de St-Sulpitz et mis l'espée à la main dans l'antichambre de justice contre l'officier Graz et extraordinairement rempli de vin et commis plusieurs insolences, on trouve qu'il mérite un plus grand chastiment que celui qu'il a reçu si bien qu'on ordonne à Mons. le Châtelain de St-Sulpitz de le faire convenir en Consistoire ou il devra lui estre fait une aspre censure et le fera de rechef conduire en prison ; il le lui fera laisser autant de temps qu'il le trouvera à propos et lui fera payer le bamp.

12 novembre 1705. — Mons. le procureur des pauvres fera délivrer des rouets à filer la laine aux pauvres de Regnens qui sont nos justiciables.

17 novembre 1705. — On fera faire deffence de vendre aucun vin nouveau à pinte (au détail, au moyen d'une pinte, petite mesure) jusques au premier de Decembre prochain a peyne de 50 fl. de bamp par char (600 litres) et on en donnera le tier au révélateur.

Aux fermiers de la païsson (glandée) de Vernand dessus adjudication de 4 batz contre le maître d'eschole de Morrens pour avoir cully (cueilli) du gland dans les bois de Vernand avec dépends. (Pauvre diable de régent, il améliorerait son salaire comme il pouvait.)

5 janvier 1706. — Aux tambours 15 fr. pour ce coup pour n'avoir pas battu la quaisse à ce dernier Nouvel-An. (Il était prudent d'attendre que les fêtes fussent passées avant de donner la récompense.)

14 janvier 1706. — Peter Stroux est etabli pour un troisieme chasse-coquin, mesme pension que les autres et un justaucorps des livrées de nos honorés Seigneurs (de la Ville).

18 fevrier 1706. — Messieurs de la Fabrique (chambre de fabrique s'occupant des petites réparations) iront voir les endroits où les murailles de ville ont besoin d'estre réparées et ou (où) on met du fumier et le faire oster.

David Tuilliard ayant demandé pardon des debauches et vyrogneries dont on l'a accusé et promis de ne boire à l'advenir que quartette ou demy pot pour le plus et de se comporter tellement n'on n'en aura plus aucune plainte est pardonné pour cette fois. (Serment divrogne ; la ration de demi-pot, trois quarts de litre, était déjà coquette).

### REMARQUES SUR LA PROFESSION

**P**RESENTEZ les billets, s'il vous plaît ! » L'autorité tranquille de cet ordre, prononcé d'une voix simplement ferme, sans inutile éclat, résonne dans le compartiment. Un imperceptible frisson d'inquiétude agite le cœur de tous les voyageurs. Tous fouillent leur gousset, ouvrent leur porte-monnaie, avec la crainte un peu fébrile de ne pas retrouver leur billet... Mais ils l'ont : il n'y a aucune raison d'avoir peur. Ils le serrent ; ils sentent ses angles pénétrer dans leur paume légèrement crispée. Avec un air d'assurance où ne persiste plus qu'une insignifiante anxiété, ils le tendent au contrôleur ; et, presque toujours, le billet est valable, et revient dument perforé au voyageur, qui, dès lors, se calme tout à fait.

Le contrôleur, lui, est demeuré impassible et muet. Il est le maître. Il domine la plèbe des voyageurs, qui ne sont pas « chez eux », tandis que lui est chez lui, représentant les droits de ces puissantes administrations qui siègent dans des bureaux.

Sa profession lui confère cette autorité. C'est à cause d'elle qu'il a cette assurance, cette physiologie froide de chef, un air tel que ses dires sont

indiscutés, que la plus fragile velléité de discuter n'effleure pas l'esprit du voyageur.

Et c'est la profession seule qui a fait de lui cet homme fort. Car, ce soir, rentré dans son intérieur, ce contrôleur ne sera plus qu'un homme, faible comme nous tous. Il mettra ses coudes sur la table devant une terrine de pommes de terre fumantes, attendant que sa femme le serve. Il sera silencieux, fatigué, bougon. Il aura peut-être un air gauche et emprunté ; ou bien il sera gai d'une grosse gaieté ; ou bien brave garçon, cordial. Il n'aura plus cet air distant, correct et froid qu'on lui voit lorsqu'il est en fonctions. Il ne sera plus que ce qu'il est.

Il y a donc deux êtres en lui, le contrôleur et l'homme : le contrôleur avec ses qualités de chef, indispensables, dans le train, pour qu'il puisse accomplir son devoir avec célérité et intelligence : l'homme — un homme quelconque. R. B.

**Thérapeutique.** — Il paraît qu'on va guérir les maladies maintenant avec des injections d'eau de mer. Qu'est-ce que vous pensez de ce procédé ?

— Il me paraît un peu vague.

### UN TOUR DE COCHON

**M**ON ami Paul Lambul est un parieur enragé.

Disons à sa décharge que, sûr de sa chance, qu'il n'est en réalité que de la ruse, il ne parie jamais d'argent. Son enjeu est toujours le même : un bon dîner. Le perdant n'en a jamais pour plus de vingt francs. Pourtant — une fois n'est pas coutume ! — une facétie de Lambul vient de coûter la forte somme au riche banquier Loche. Voici comment la chose advint.

Un soir, au sortir du cinéma, Lambul s'en fut avec une dizaine d'amis, dont le banquier Loche, boire un bock à la Brasserie Bavaroise.

Lambul, qui avait mal diné, avala successivement sept ou huit œufs durs, à la grande indignation de Loche, qui jugeait ce mets indigeste et vulgaire.

— Vous avez les goûts de garçon épicier en goguette ! prononça le banquier.

— Toi, gouailla Lambul, prends garde !... Je vais te coller sur les bras un de ces paris, dont ton portemonnaie gardera pieusement la mémoire... et pour cause !

— Peuh ! répliqua Loche, nullement intimidé, peuh ! mon portemonnaie en a vu bien d'autres !

— Ah ! ah ! vous reculez, mon cher monsieur !

— Je ne recule pas. Vous savez bien que je peux perdre un pari... Seulement je ne tiens pas à vous fournir l'occasion d'un nouveau triomphe !

— « Triomphe » me flatte infiniment.

— Pourtant, tenez ! Je vais vous proposer un pari... et si jamais vous êtes fichu de le gagner...

— Ah ! parbleu ! Si vous me demandez de décrocher la lune ou de faire diminuer les impôts...

— Oh ! il ne s'agit point de choses extravagantes !

— Alors, je suis prêt.

— Mon cher, dit Loche, je parie que vous ne mangerez pas, en l'espace d'une demi-heure, deux douzaines d'œufs durs.

— Oh ! voyons !

— Ah ! ah ! Vous hésitez !

— Jamais de la vie !... Seulement ce pari est si facile à gagner, que vraiment je ne puis l'accepter... Vingt-quatre œufs durs ! Qu'est-ce que c'est que ça ! J'ai un de mes camarades qui en mange cinquante !

— Cinquante ?

— Parfaitement !

— En huit jours ?

— En trente minutes !

— Je voudrais voir ça !

— Il ne tient qu'à vous...

Lambul élevant la voix :

— Mon cher Loche, je vous parie que mon camarade et moi, nous mangerons, en une demi-heure, cent œufs durs, sans boire !

— C'est à mon tour de refuser le pari. Vous êtes fou !

— Il vous plaît de le dire !

— Cent œufs durs !!