

Modernisme à la cuisine

Autor(en): **Schabzigre, Aimé**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **70 (1931)**

Heft 6

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-223769>

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.

CONTEUR VAUDOIS

JOURNAL DE LA SUISSE ROMANDE
PARAISANT LE SAMEDI



d'après F. Rouge

Rédaction et Administration :
Imprimerie **PACHE-VARIDEL & BRON**, Lausanne
Pré-du-Marché, 7

Pour les annonces s'adresser exclusivement à
l'Agence de publicité **Gust. AMACKER**
Palud, 3 — LAUSANNE

Abonnement } Suisse, un an Fr. 6., six mois, Fr. 3.50
Étranger, port en sus.
Compte de chèques postaux **II. 1160**

Annonces } 30 centimes la ligne ou son espace.
Réclames, 50 centimes.

Les annonces sont reçues jusqu'au jeudi à midi.

DEUX LETTRES DE LAHARDE

II

LE 10 février l'Assemblée provisoire vaudoise proclamait enfin l'indépendance annoncée dès le 24 janvier, acclamée par la foule réunie devant le drapeau vert flottant aux fenêtres du Cercle des Jeunes Négociants où se trouvait réuni le Comité de Réunion.

Laharpe n'était pas là, autrement il eût été content et se serait peut-être dispensé d'écrire le jour même à son ami le peintre Brun, à Versoix, une lettre dont certains termes étaient d'une vivacité excessive, pour ne pas dire un mot plus fort. On sait que le bouillant patriote, qui nous préparait à Paris, toutes espèces de belles choses, avait son franc parler, qu'il ne quittait en aucune occasion. Avec lui, on savait sur quel pied danser.

Lettre du 10 février. Il ne veut pas songer qu'à la République lémanique, mais bien à un « canton lémanique » consécutif à la proclamation de l'indépendance. Autrement dit, il s'agit de la constitution unitaire préparée par Ochs et corrigée par le Directoire. Immédiatement, Laharpe fait le sacrifice de son amour-propre d'auteur, à supposer qu'il en eût un, et il fait campagne pour l'adoption d'un projet sur lequel il eut quand même son mot à dire. Il raconte la visite des députés vaudois :

«...Ils ont eu de la bouche même des directeurs ce que j'ai assuré cent fois, qu'il n'était pas question d'incorporer le pays de Vaud (à la France), mais de le joindre au reste de la Suisse pour en faire une République une et indivisible. Aujourd'hui, ils en sont convaincus et regrettent de ne m'avoir pas cru plus tôt en exécutant un mois auparavant ce qu'ils ont fait depuis, mais nos concitoyens ont toujours été des ânes et le seront longtemps encore. L'affaire essentielle aujourd'hui, et ils en sentent toute l'importance, est de faire accepter la constitution (ouvrage d'Ochs corrigé par le Directoire) sans délai, non pas seulement par les communes vaudoises, mais par celles de Fribourg et du Valais. Cette mesure doit être prise tout de suite. Dites-leur bien que s'ils perdent leur temps à délibérer comme de vieilles femmes, ils s'exposent à voir l'Empereur se mêler de cette affaire et que s'il s'en mêlait, on ne pourrait prévoir ce qui arriverait... »

Puis, après cette algarade et le décochement d'une épithète salée, Laharpe prophétise :

« Si par leur manie délibérante, ils perdent le temps et veulent encore des explications, je vous prédis que la Suisse ne demeurera pas indépendante et intacte. Le Directoire Exécutif veut absolument qu'elle soit l'une et l'autre, mais si les Suisses sont des fous ou des imbéciles, il n'ira pas recommencer la guerre pour l'amour d'eux... »

« Il faut qu'avant trois décades la Suisse soit entièrement révolutionnée et que la Constitution y soit acceptée ; redites-le leur, je vous en conjure... »

Un nouveau couplet est envoyé à l'Assemblée provisoire :

« Cette Assemblée représentative me paraît très mal cheminer. Elle n'a pas osé proclamer encore l'Indépendance et le Canton Lémanique. Elle renferme ou des ânes ou des malveillants et je vois avec peine que le citoyen Crud, homme

intelligent et probe, mais commissaire bernois, il y a trois semaines, y ait été admis. Il faut des hommes prononcés, sans quoi on les fracto-divisera ».

Laharpe vient d'être informé enfin que l'indépendance est votée, mais il a appris aussi que l'enthousiasme ne règne pas absolument dans le pays. Il s'étonne, le 18 février, dans une nouvelle lettre à Brun, de ce que les députés vaudois à Paris ne reçoivent pas de lettres du pays et il poursuit :

« La constitution pour l'amalgame de la Suisse paraît trouver beaucoup d'opposition dans vos contrées ; ne dirait-on pas que c'est la mer à boire de s'unir à des hommes qui ne parlent que l'allemand... »

Et voici qui montre son impatience de tout retard : « Si l'on ne veut pas de cette union, on pourrait tâter d'une autre ».

On sait que le projet d'une République lémanique fut vite abandonné pour accepter celui de République helvétique une et indivisible, mais que quelque temps après, on voulut organiser une République rhodanique, dont le siège eût été Lausanne (le reste de la Suisse étant alors partagé entre la Tellgovie et la République helvétique). Finalement, on en revint à la République helvétique, qui devait durer jusqu'en 1803.

L. Mogeon.



LE Z'ÉTRANDZI

LAI a bin dâi sorte d'étrandzi, à cein que vo z'allâ vère.

Lâi a po coumeincî lè z'étrandzi à noutron payî, que vignant dâo fin fond de la jographie, dâi z'Allemagne, de pè l'Étalie, l'Auriche, âo bin la France, sein comptâ lè z'Angais... et lè z'autro. Stausse, lâi a pas à repipâ, l'èin è et dâi tot veretâbllo. Ein a dâi bon et dâi croûto. Ein a que sant pe sâzdo avoué no que bi dâi dzein dâo payî que vo fant mau bin. Stausse, respect ! quand bin sant pas de tsi no.

Dein lo velâzdo de Guegnemimi, l'appelant étrandzi ti clliâo que sant pas de la coumouna et lè pouant pas teimporâ. Sarant bin justo de l'autro côté dâo riô, de la part de lé, que vèsenè Guegnemimi, l'è dâi z'étrandzi et pu l'è tot. Suisse, l'è bin su ; Vaudois, cein va sein dere, mâ étrandzi. Oûde-vo, assebin ! Porquie mè faut-te lo dere doû iâdzâ.

Dein cliâo velâzdo que vo dio, l'avant fé on novî cemétiro. S'è-te pas trovâ que lo premî que lâi a étâ enterrâ l'è t'ai on certain Guelyenet, que l'è t'â à maître vè ion de la coumouna. Mâ, clli Guelyenet n'è t'â pas bordzâi de Guegnemimi, et lè dzein desant :

— Se n'è pas onna vergogne que sâi on étrandzi, que l'è venu perquie rein que po pouâi ètèrâ noutron cemétiro. S'on avâi on syndico de sorta, sè sarâi sacrefii. Mâ, ouè !

L'è veré, tot parâi.

Quanque teimps aprî, lo fû avâi prâi dein la coumouna. L'a faliu sailli la pompa à fû. Lè

dzein dâo velâzdo de couste sant venu âo dissime galop, mâ lè z'ant pas laissî travaillî. Lâo z'ant de dinse :

— Accutâde, crâide-vo qu'on sâi pas fotu de fére on incendie sein lè z'étrandzi.

Quand vo dio assebin.

A l'écoula de Guegnemimi, lo régent demân-dâve à 'n'on boute.

— Quel est le nom du premier homme ?

— C'est le Louis à Samin.

— Pourquoi ?

— Mon papa m'a dit qu'il était le premier de la commune.

— Et Adam, qu'en fais-tu ?

— Oh ! s'il faut compter les étrangers !...

Vo vâide bin, vo, très ti que vo z'ite.

Et pu, lâi a oncora dâi z'autro étrandzi. Ein vaitcé :

— Dis-vâi, Griton, porquie va-to pas demorâ avoué ton hommo ?

— M'èin parlâ pas. Porri pas demorâ avoué on étrandzi !

— Oh ! tot parâi ! tot parâi ! Gritton !

Et po fini, stasse.

Dein lo trame, l'autr'hî, lâi avâi quaque grante dame que l'étant setâie. Vaitcé que monte on petit botasson que va sè betâ dè couste la pe balla vetya. Lo mousse coumeince adan à nifliâ, nifliâ po couchî gravâ de tsezî à onna gotta que l'avâi dèso lo nâ et que fasâi rein que d'allâ d'amont et d'avau. A la fin, iena dâi dame lâi dit dinse :

— Dis-moi, mon petit, tu n'as pas de mouchoir ?

Lo bouïbo la vouaite de côté, tot démaufieint et lâi fâ :

— Que voui, mais ma mama m'a dit de pas le prêter à des étrangers !

Ne vo desé-io pas que lâi avâi bin dâi sorte d'étrandzi ?

Marc à Louis.

MODERNISME A LA CUISINE

RECEMMENT, Mlle Rôitvert, le célèbre cordon bleu de l'école moderne, donnait une conférence sur « l'Art à la cuisine ». Elle avait réuni autour d'elle un grand nombre de jeunes femmes, toutes très modernes et, à les entendre, pleines d'aversion pour la cuisine « plébéenne ». Deux ou trois hommes, parmi lesquels je me trouvais, avaient eu l'audace d'affronter ce laboratoire mystérieux, mais la conférencière nous ignorait complètement, son but étant uniquement la cuisine féminine, pour ne pas dire féministe. D'une voix triomphante, elle apostropha son auditoire comme suit :

— La cuisine de nos grand'mères, Mesdames, a fini de vivre. Notre siècle, essentiellement électrique, tout fait de sens pratique, de sobriété, d'art épuré, est en train de remettre chaque chose à sa place. Préparer son pot-au-feu à la sueur de son front, se noircir les mains, éplucher les pommes de terre, râper les salsifis jusque tard dans la nuit, s'enfumer le teint et se tordre le torse sur de lourdes marmites, tout cela et bien d'autres choses encore, qui étaient l'esclavage domestique de la femme, sont en voie de disparaître définitivement. Dorénavant, nous allons mettre de l'élan dans nos ailes et de la grandeur dans cet élan. Il y aura en nos vies moins d'assujettissement, moins d'abrutissement, plus

de liberté, plus de loisirs. C'est la consigne que nous donnons à nos sœurs placées par le sort à la tête d'un ménage grand ou petit.

De tout temps, la cuisine fut un art pour les personnes quelque peu raffinées, et l'art, Mesdames, est un perpétuel devenir, car il est fait de génie transcendant et ce génie-là ne connaît que le mouvement, que le renouvellement des choses et des idées, bref il signifie à notre époque « révolution complète et parfaite ! » De même que la peinture moderne ne recherche plus que la ligne ou la couleur, en négligeant le détail absorbant et inutile qui fut l'obsession des peintres classiques et entêtés des temps révolus, de même l'art culinaire doit s'affranchir des minuties dépravantes et de l'uniformité des recettes prêchée par des manuels de cuisine surannés, au mépris du respect de notre personnalité trois fois sainte. Détachons-nous prestement, Mesdames, de cette déshonorante tradition, de ce culte idiot du passé, de ces habitudes vieilles de plusieurs siècles qui nous transforment en machines et qui nous avilissent en supprimant la réflexion individuelle; oui, Mesdames, voilà la clef de la voûte, voilà où nous devons placer le point final à notre long et humiliant servage (*Applaudissements prolongés*).

Dans la cuisine moderne, à base électrique, on doit savoir et pouvoir mettre à point en vingt minutes un gros rôti de veau. Après une heure de cuisson, le jambon le mieux garni ou la langue de bœuf la plus récalcitrante peuvent être servis sans scrupules. D'après les nouveaux principes, le légume, pour conserver son arôme et sa couleur, doit se consommer cru ou, tout au plus, après avoir subi un rapide plongeon dans l'eau bouillante. Quant au potage, supprimez-le comme une chose parfaitement superflue. D'une manière générale, ramenez tout à sa plus simple expression. C'est ainsi que vous vous rapprocherez de Dame Nature, notre mère à toutes, et que vous pourrez imposer le silence à vos détracteurs en vous appuyant sur l'exemple probant des premiers êtres humains qui mangeaient la venaison sans la cuire; leur constitution n'en était que plus robuste.

Et si vous tenez à parachever votre art, Mesdames, veillez à ce que vos mets soient riches en couleurs. Quand, pour une cause quelconque, vous ne pouvez pas obtenir le coloris voulu, rabattez-vous sur « la ligne ». Formez des losanges, des heptagones, des pyramides, des cercles de toutes dimensions et autres figures géométriques, que vous baptiserez des appellations les mieux sonnantes. Désignez, par exemple, du nom d'« Acropole » un plat d'asperges dressées comme un bouquet de jonquilles; de celui de « Forum Romanum » un gâteau au fromage découpé en losange, tandis qu'une bombe glacée sera la « colonne Trajane », un échafaudage de carottes le « Parthénon », et ainsi vous amuserez et remplirez d'aise votre mari et vos autres convives.

Si, jusqu'ici, Mesdames, je ne vous ai point entretenues des sauces, de ces assaisonnements si divers qui valent aux cordons bleus tant de soupirs et de palpitations de cœur, parce que c'est un peu là que gît le point névralgique de la cuisine, cette omission provient de ce que, dans le but de faciliter la tâche des femmes encombrées d'occupations, nous voulons fonder une société coopérative qui fabriquera une cinquantaine de variétés de sauces. Après trois minutes de cuisson, le contenu d'une des boîtes de conserve renfermant la sauce désirée vous permettra d'arroser, suivant le cas, le gigot de chevreuil, le rôti de porc, le plat de morilles, etc. d'un liquide approprié qui en relèvera singulièrement la saveur en lui donnant son vrai goût. Voilà, Mesdames, comment, en un espace de temps allant d'une demi-heure à cinq quarts d'heure au maximum, vous arriverez à maîtriser le dîner le plus compliqué. Tout le gain vous en sera acquis, puisque votre sommeil s'en trouvera prolongé d'autant. J'ai dit (*Applaudissements redoublés et fort bruyants*).

Mme Filetrose, la présidente de la réunion, proposa d'intercaler ici dix minutes de conversa-

tions particulières avant d'introduire la discussion générale.

Quant à moi, étant amplement édifié sur les intentions des cordons bleus modernes, je me retirai sans bruit. Devant la porte, j'entendis encore les bribes de la conversation de deux jeunes dames. L'une disait: « Mais, mon mari sera-t-il d'accord avec ce nouveau système, lui qui aime tant les bons morceaux quand ils sont bien cuits ? » L'autre dame lui répondit sans hésitation: « Ne t'en fais pas, si ton mari ne veut rien savoir de notre art, avise-le qu'il ne lui reste qu'à te conduire manger à l'hôtel ».

Aimé Schabzigre.

S. A. C. — Des membres du Club alpin venaient d'arriver au sommet de la Dent-de-Broc Aussitôt le plus affamé de déboucler son sac et d'entamer un beau saucisson.

— Comment peux-tu songer à manger à la vue de ce beau panorama ? lui dit un camarade.

— Justement, c'est que je ne puis pas me rassasier... de le contempler.

LA PÊCHE EST OUVERTE

A F., pêcheur.

26 janvier, 8 heures du matin.

LE lac est gris, agité de courtes vagues pressées qui s'en vont toutes vers Yverdon; un rouleau de brume épaisse et feutrée cache la rive fribourgeoise; au-dessus, le ciel est clair, barré seulement de trois ou quatre écheveaux de nuages. Sur Estavayer, rouge, sans rayons, le soleil monte.

Vous qui connaissez les aspects de notre lac, vous qui le consultez depuis votre enfance, vous dites: « Aujourd'hui nous aurons un « gonfle » de bise — et vous avez raison. Ménagères, mettez un fagot de plus dans le fourneau de la chambre, et vous, mamans, entortillez vos petits mioches partant pour l'école dans de longs cache-nez ou d'amples châles vaudois. « Qui dit bise en janvier, dit grand froid. »

Sur le lac, au large, appuyé contre le mur de brume et secoué par l'eau dure et mauvaise, un trait noir: un bateau. Il n'est pas là pour son plaisir, tant s'en faut! Il travaille, c'est aujourd'hui le 26 janvier, l'ouverture de la pêche.

C'est la reprise du travail et pour nos pêcheurs, les risques, les sorties par tous les temps, la pêche avec ses hasards, ses bonheurs et ses désastres, ses captures miraculeuses — brochets de 30 livres, banc de bondelles, truites de banquet fédéral, que sais-je ? — et plus souvent la pêche avec ses jours maigres, ses filets vides ou déchirés, abîmés par le courant, remplis de brindilles, d'herbes lacustres, de mousses, et ses hommes transis et trempés.

Pêcheurs de mon lac, c'est avec courage que vous reprenez le travail; les sorties régulières qui se feront plus douces aux aubes de printemps, mais qui sont dures et rudes maintenant. Vous irez « tendre » le soir; et « lever », à l'aurore; le reste du temps vous le passerez à étendre, sécher et raccommoder vos filets: bondelières légères et fines comme une toile d'araignée, berroux plus lourds et goujonnières aux mailles serrées.

Depuis bien des semaines le lac était désert, les grèves abandonnées; il y avait bien quelques « grands filets » séchant leur longue écharpe blanche le long des roseaux, d'un piquet à l'autre; il y avait quelques « paléniers » aux larges mailles, il y avait aussi le garde-pêche passant de cabane en cabane et récoltant pour la pisciculture les œufs de palés dans un bidon de fer. Mais c'était l'exception.

Maintenant la vie sur le lac va reprendre; au long des grèves, les petites cabanes auront de nouveau leur panache de fumée bleue et leurs filets séchant sur « l'étandage ». C'est encore l'hiver, mais déjà les jours s'allongent et l'ouverture de la pêche annonce le printemps.

Philosophe, tranquille, vous inquiétant peu du reste du monde, vous, pêcheur, mon voisin, vous êtes content de reprendre possession de votre lac.

A la maison, vous étouffiez; vous avez rac-

commodé vos filets, vous avez monté de nouvelles toiles, fait des « begnets », mis des plombs, préparé des navettes, refait des mailles par centaines... Tout est prêt quant au matériel de pêche.

Et vous... vous avez dormi en prévision des matinées entières, vous avez lu des romans, vous avez écouté les commérages, vous avez « pris vos vacances », comme vous dites; et vous avez voulu en profiter, mais tout au fond de votre cœur, tout le long de ces six semaines, il y a eu l'ennui. « Vous aviez l'ennui », comme l'on dit chez nous. L'ennui de ces flots durs et froids, l'ennui de votre bateau, de votre voile grise triangulaire et de vos rames, l'ennui de votre cabane, des rideaux de filets tassés au fond et vous attendant...

Pour tromper cet ennui, chaque jour de vos vacances vous êtes descendu au bord du lac — histoire de n'en pas perdre l'habitude — et le gravier du petit chemin entre les saules et les frênes, roule sous votre pas familier.

Vous prenez la clef sous la poutre et dans votre baraque, face au lac, devant la porte ouverte, vous vous asseyez un moment. C'est que vous en avez déjà assez de la vie renfermée, du raccommodage en chambre, des longues heures passées à faire provision de sommeil et de souvenirs littéraires... C'est que vous aspirez, depuis le premier jour des vacances, à la solitude de votre grève, à la compagnie des grèves et des foulques qui s'approchent du bord pour vous seul...

Les jours ont passé et vous en avez jusque « par-dessus la voile » (style lacustre) des commérages du village et des visites des voisins.

Vous êtes philosophe et un peu misanthrope et même la lecture du *Journal d'Yverdon* vous ennuie. Ah! c'est le moment que ça change — pour vous — pour votre épouse et pour les voisins dont vous ne supportez plus qu'avec peine les innocents bavardages.

Enfin, le voilà revenu ce bienheureux 26 janvier, et ce matin, tout là-bas, sur le lac de bise, contre le rideau de brume, c'est vous, mon voisin qui avez repris le travail.

Vous tirez l'un après l'autre les filets que le courant a déjà passablement tortillés et embrouillés — vos mains sont glacées — l'eau ruisselle sur votre surtoit et votre brave bateau tape sur la vague lourdement...

Qu'importe? C'est le premier jour qui est le plus dur; après... le pli du travail sera repris.

Vous vous redressez un instant et, à pleins poumons, vous respirez l'air glacé du large. C'est votre lac et vous l'aimez — et cette vie dure et dangereuse parfois, elle vous plaît tous les goûts sont dans la nature!

Vous allez rentrer, la voile grise se gonfle et le cap est mis sur le petit port qui vous attend, couché à l'abri de ses môles bas bordés de roseaux.

Il y a du feu dans le poêle de fonte de la cabane, du café au lait bouillant, du pain et de la confiture sur la table devant la petite fenêtre — et votre femme est là pour vous aider à débrouiller les filets, à décharger le bateau. C'est elle qui prend le panier des poissons... Ce soir, il y aura de nouveau à la gare les caisses plates avec les panaches de feuilles de roseaux qui dépassent les bords...

Dans ces caisses, perches, brochets, truites, bondelles claires, vous partirez pour Genève, Berne ou La Chaux-de-Fonds.

La pêche est ouverte... Bonne chance aux pêcheurs de notre lac!

Journal d'Yverdon.

MILANDRE.

En douceur. — Un mari d'humeur très débonnaire que sa moitié avait l'habitude d'accabler, pour des riens, des plus grossières injures, perdit un jour patience et lui dit:

— Tu es pourtant la plus méchante créature qui existe.

— Comment! tu peux me dire une pareille injure? — Tu as bonne grâce de te montrer si susceptible; ne m'en dis-tu pas tous les jours de bien plus cruelles?

— C'est autre chose: toi tu es habitué à mes grossièretés, mais moi je ne suis point habitué aux tiennes et je ne les souffrirai pas.