Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 70 (1931)
Heft: 6

Artikel: La pêche est ouverte
Autor: Milandre
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-223771

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 13.07.2025

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

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 conversations 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 aspecs 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, berfoux 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 « palénières » aux larges mailles, il y avait aussi le garde-pêche passant de cabane en cabane et récoltant pour la pisciculture les œufs de palées 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'hivers, 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 raccommodé 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 grèbes 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 voisines.

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 voisines 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 suroît 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.