

Histoire vraie d'il y a 57 ans : une journée inoubliable

Autor(en): **R.H.M.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse**

Band (Jahr): **9 (1979)**

Heft 5

PDF erstellt am: **05.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-830030>

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.

Histoire vraie d'il y a 57 ans

Une journée inoubliable

Une de nos abonnées de la région d'Yverdon nous a envoyé cet excellent récit, l'histoire d'un authentique crime impuni. Nous ne résistons pas au plaisir de publier ce texte, tout en respectant l'anonymat de son auteur, conformément à son désir.

Ce petit récit est authentique. Chaque détail est resté gravé dans mes souvenirs. Cela s'est passé le 19 juillet 1922. J'avais 11 ans.

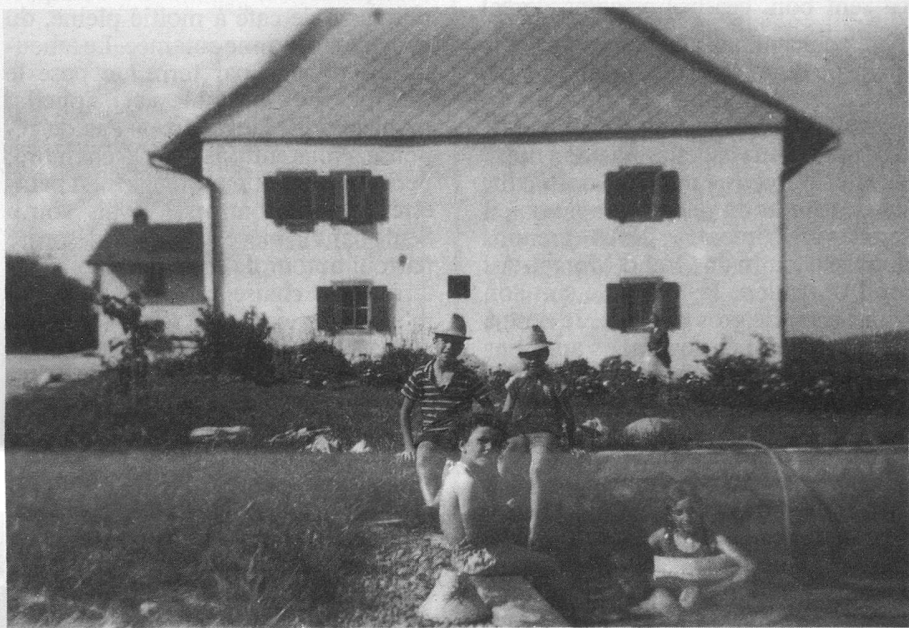
La maison foraine du Grand-Morcel, faisant partie du petit village de Gossens assied ses murs épais au milieu d'un vaste verger. Le vieillard qui l'habite ne fait faire aucune réparation. Le temps a grisailé les murs et les volets. A droite de la maison s'étend l'enclos du jardin dont quelques «piquettes» tombent à terre. Au coin, tout à droite, un vénérable et haut tilleul ombrage le jardin, dans lequel poussent mauvaises herbes et orties, mais aussi de beaux raisinets et groseilliers. A gauche, une écurie et une grange, attenantes à la maison d'habitation, et une petite cour tapissée de gros pavés irréguliers. Puis, vis-à-vis, une fontaine avec deux grands bassins d'où jaillit une abondante eau de source. A côté, une petite bâtisse en bois: les «boîtions» où logent deux chèvres et quelques poules.

C'est dans ce décor que vit «le vieux», comme chacun le nomme au village. Solitaire, original, mais ne faisant de mal à personne. Quel âge peut-il bien

avoir? 75, 80 ans? Le sait-il seulement lui-même! Il paraît tellement âgé avec sa casquette crasseuse qui lui couvre tout le haut du visage. Ses cheveux blancs tombent sur sa nuque, en mèches, ma foi, bien douteuses! Il n'a plus que quelques dents noires. Je vois toujours un petit mouchet de poils gris émerger de l'une de ses oreilles, ce qui nous faisait rire, nous les enfants! On le voit parfois aller au village voisin acheter du pain et du fromage, appuyé sur sa canne et tenant sur l'épaule un bâton d'où pend un petit sac à pommes de terre où sont logés les quelques achats. De temps à autre, il vient chez nous avec une pièce d'un

On jette un fagot dans le four, maman allume, ça flambe! Elle égalise le bois enflammé à l'aide d'une grande fourche à deux dents. Il faut brasser assez souvent et remettre un fagot au fur et à mesure que ça brûle. Entre-temps, maman façonne les pains sur une planche enfarinée, puis les dépose dans les «bénons» que j'ai arrangés sur la grande table, un linge dans chacun d'eux. Je referme le linge sur chaque pain, et ils lèvent pendant que le four chauffe. Maman roule les gâteaux.

J'étends sur l'un d'eux la bouillie à la raisinée qui a été préparée à la maison; sur un autre j'étale de belles cerises



centime pour demander des allumettes et un morceau de pain. Les chèvres sont sa principale occupation, car il fabrique des tommes avec le lait qu'elles lui donnent.

Ce matin du 19 juillet, nous «faisons au four». Maman a pétri la pâte à pain et celle des gâteaux. Nous rangeons sur un char 6 ou 7 fagots, les «bénons» et la grande corbeille contenant le nécessaire à la fabrication des gâteaux. Mon père attelle la Tacon, une gentille vache qui travaille bien. Nous voilà partis pour le four communal au milieu du village.

La ferme du Grand-Morcel où «le vieux» trouva une mort brutale et mystérieuse.

noires, puis sur un troisième des raisinets. Puis vient la traditionnelle salée au lard et au cumin. Le four est chaud, il faut sortir les braises à l'aide du «rablet» (petite planche fixée au bout d'un manche), elles tombent à terre. Les étincelles jaillissent! Ensuite, il est nécessaire de «panosser» le four avec une serpillière mouillée. J'apporte les gâteaux cuits, et c'est le tour des pains!

Je retourne les «bénons» sur la pelle

Champéry

Hôtel
des
Sports

Amis de la Nature

Confort, tranquillité, grand jardin, bonne cuisine. Juin et dès septembre 1/2 pension, chambre à 2 lits Fr. 28.20 taxes comprises. Juillet et août: idem Fr. 38.20. Pour pension complète: suppl. Fr. 6.— Renseignements et inscriptions: Amis de la Nature, Case 1277, 8036 Zurich, tél. 01 241 02 02. Hôtel, tél. 025/79 12 88.

Prière
instante
à nos
abonnés

Ne payez pas votre abonnement avant d'avoir reçu l'avis de renouvellement qui vous sera adressé au moment voulu. Vous simplifierez le travail de notre administration. Nous vous en remercions!

plate en faisant une croix au couteau sur chaque pain, et maman, d'un coup sec, les dépose dans le four. Il faut une heure et demie de cuisson.

Nous prenons les neuf heures avec le gâteau au lard encore chaud; mon petit frère, cinq ans, s'en met jusqu'aux oreilles. Je vois encore le cumin collé sur ses joues rouges!

Puis nous entreprenons la remise en état du local dont les murs sont tapissés de suie. Tout doit être propre et en ordre pour la prochaine famille qui viendra «faire au four».

Les pains sont cuits. Maman les retire du four à l'aide de la pelle plate et les laisse tomber dans la pétrissoire que nous portons sur le char. Ah... comme ça sent bon, ces beaux pains dorés!

Nous descendons à la maison avec le char. Le dîner est vite fait: une soupe, et c'est la coutume de manger du gâteau. Ma petite camarade Lucette, de deux ans ma cadette, se joint à nous. Après le repas, maman nous dit: «Allez porter du gâteau au «vieux», il sera tout content!» Nous prenons donc le chemin du Grand-Morcel. Au fond du vallon, la Menthue suit son cours entre de gros cailloux. Je pose à terre le gâteau et nous nous amusons au tas de sable. Quand je reprends le

gâteau, il est couvert de fourmis! Nous soufflons dessus pour les faire tomber. «Ça ne fait rien», dis-je à Lucette, «le vieux n'y verra rien». Je ne croyais pas si bien dire...

Un gros cerisier avec des branches traînant presque jusqu'à terre nous fait faire encore un arrêt. Nous arrivons vers le Grand-Morcel. La chèvre pousse des bêlements plaintifs, Les poules piaillent dans leur enclos de nuit. Nous traversons la cour et entrons dans la maison en suivant le long corridor sombre, puis nous arrivons dans la grande cuisine. Le chat miaule au coin du l'âtre. «C'est drôle», dis-je à Lucette, «toutes les bêtes pleurent.» Sur la grande table rustique traînent les restes d'un repas: une tasse de café à moitié pleine, du pain et une tomme entamée. Le tabouret est couché par terre. Je pose le gâteau sur la table et appelle: «Alexandre! Alexandre!» Pas de réponse. Nous entrons dans la chambre: personne. Lucette me dit: «Il est peut-être vers ses tommes, je vais voir.» Seule dans la pièce, je vois du désordre partout autour de moi: des habits par terre, une chaise renversée. Ce qui m'étonne encore, un reste de pique-nique sur la table avec des pelures de saucisson que le chat qui pousse

toujours ses miaulements plaintifs a dédaignées.

J'ouvre une porte donnant dans une petite chambre: le cabinet. Il fait sombre, je fais deux pas et tombe sur le corps du vieux! En moins de temps qu'il ne faut pour le dire, je suis dehors: je bouscule Lucette qui revient: «Le vieux est mort, partons vite!» A bout de souffle nous arrivons chez nous et je raconte à mon père ce que j'ai vu. Il me conseille d'aller au village avertir Jules et Henri, les deux neveux du défunt. Accompagnés de mon père, ils s'en vont vérifier mes dires. Ils en reviennent bouleversés: Alexandre a été assassiné, assommé avec une hache!

Le paisible petit village de Gossens n'a jamais connu une nuit aussi agitée que celle-là! J'entends encore la pétarade des motos des gendarmes (il n'y avait que peu d'autos en ce temps-là). Chaque habitant est interrogé dans la salle d'école, mais personne ne peut donner aucun renseignement. Je vois encore deux gendarmes accompagnés de chiens parcourir la contrée de long en large.

Aucun indice ne permet de découvrir le ou les assassins. Cette affaire n'a jamais été élucidée... R. H. M

A louer ou à vendre
à **VUADENS**/FR (à 4 km de Bulle et de la N 12)
pour tout de suite ou date à convenir

Pour tous renseignements



RÉGIE DE FRIBOURG SA

Pérolles 5a,
☎ 037/22 55 18

Institut, maison de repos ou de vacances.

entièrement équipé
pour 15 à 20 personnes

- Situation dominante et tranquille
- Vue magnifique



**Printemps
des moins
jeunes**

A temps cléments, prix cléments

400 hôteliers, membres de la Société suisse des hôteliers, proposent pendant l'entresaison des prix avantageux pour le logement et le petit déjeuner, la demi-pension ou la pension complète. Ces réductions s'adressent à tous les possesseurs d'un abonnement de transport pour personnes âgées, ainsi qu'à leur conjoint.

La liste des hôtels participant à cette campagne peut être obtenue auprès des guichets de gare CFF, de votre agence de voyages, ou en envoyant ce coupon.

Nom _____

Rue _____

NP, Localité _____

Société suisse des hôteliers
Case postale 2657, 3001 Berne
Tél. 031/461881

Un intérêt plus élevé dès 60 ans

Persévérer dans l'épargne pour ses vieux jours mérite une récompense particulière.

Tous les plus de 60 ans reçoivent, à l'UBS, un intérêt préférentiel sur leur compte ou livret d'épargne 60.

Venez nous trouver!
Nous pourrons en discuter tranquillement.

