

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 26 (1888)
Heft: 12

Artikel: La fille du colonel : [suite]
Autor: Saint-Martin, Ch.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-190327>

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: 09.02.2026

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

macaronis ? et les galantines ? tout autant de plats qui passent pour peu distingués, mais qui sont, en quelque sorte, le fond de la cuisine bourgeoise, et que nos mères cuisinaient de leur propre main, que c'était une merveille.

Il y avait autrefois une foule de braves filles qui, sans avoir eu de professeur, savaient à fond une vingtaine de plats, par intervalles, et en essayaient d'autres ; elles étaient la joie et l'honneur de la maison. Elles étaient ravies quand on leur faisait compliment d'un gigot cuit à point, ou d'un pâté onctueux sous la gelée qui tremblait. Tout ce qui partait de leur main était net, franc et sain. Elles ne déguisaient point les denrées qu'elles employaient à leur cuisine.

Ce n'est jamais elles qui auraient inventé le homard à l'américaine. Le homard à l'américaine, c'est une façon de manger n'importe quoi avec une sauce qui emporte la bouche. Le homard a, par lui-même, un goût très fin, très délicat. Le triomphe des vieilles cuisinières, c'était de trouver une sauce qui, au lieu d'anéantir ce goût, le relevât et le rendit plus savoureux. Le chef, aujourd'hui, semble n'avoir d'autre but que de pallier cette saveur native en la masquant par de violentes épices. Il mettrait de la semelle de botte dans la sauce du homard à l'américaine que personne ne s'en apercevrait.

Il en est des mets comme des remèdes : les plus simples sont les meilleurs. Et cela est si vrai qu'un grand restaurant, à Paris, a conquis la vogue en servant à sa clientèle ce qu'il a appelé : *une petite marmite*. Or, la petite marmite n'est pas autre chose que le vulgaire pot-au-feu de ménage, avec force choux, carottes, poireaux et navets, sans oublier le bouilli, dont quelques menus morceaux nagent dans le bouillon. Cette innovation, ou plutôt ce retour à la vieille cuisine française, a obtenu un succès de vogue.

Eh bien, pour faire un bon pot-au-feu, il ne faut que l'écumer à temps, le garder de trop bouillir ; il faut, en un mot, le soigner. Le soin ! il n'y a que cela en cuisine. Les éléments de cet art sont peu nombreux et peu compliqués, quoiqu'on en dise ; et il n'est fille de bonne maison qui ne puisse les apprendre en très peu de temps, soit d'une bonne cuisinière, soit de sa mère, si la mère est de celles qui veillent au ménage.

On parle d'écoles de cuisine ! C'est à faire pitié ! Est-ce qu'il y avait jadis des écoles de cuisine ? Et la cuisine française était réputée la première du monde, et toutes les maîtresses de maison étaient peu ou prou cuisinières, et il n'y avait point d'hôtel de province qui n'eût son cordon-bleu.

Depuis qu'on donne des leçons de cuisine, qu'on fait des expositions de cuisine, personne ne la sait plus.

LA FILLE DU COLONEL.

IV

Michel, radieux de se promener avec Jeanne, qu'il aimait à la folie et pour laquelle il se fût fait tuer dix fois, s'inclina en souriant et en montrant ses trente-deux dents blanches, qui lui donnaient un air naïf :

— Oui, ma colonelle ; tout de suite !

La jeune fille entra ensuite dans le cabinet de son père et y prit un cahier qu'elle roula avec soin et emporta avec elle. C'était le tableau des cadres du régiment, comprenant une liste complète de tous les officiers, depuis M. Ollier jusqu'au plus jeune sous-lieutenant. Puis elle natta ses longs cheveux, revêtit son amazone, et attendit.

Une demi-heure après, Jeanne, suivie de Michel, se lançait au galop dans la forêt. Connaissez-vous rien qui soit plus charmant qu'une jeune fille courant à cheval sous les grands bois ? Quelle vision idéale ! Jeunesse, avenir, beauté, c'est tout ce que Dieu a donné de plus doux à l'homme. Fleur de la vie, qui ne s'épanouit qu'un temps.

Après une heure de galop, Jeanne avisa une avenue étroite et ombreuse et s'y engagea en mettant Folle-Avoine au trot. Michel continua à galoper, car il avait un retard de près de cent mètres, en dépit de ses efforts et des coups d'éperons qu'il prodiguait à Brutus, son gros cheval. Quand il rejoignit la jeune fille, Jeanne venait de s'arrêter au beau milieu d'une clairière semée de véroniques fleuries et de genêts en boutons :

— Prends Folle-Avoine, dit-elle, mon vieux Michel, et allez m'attendre tous les deux à cinquante mètres, à portée de ma voix. Je vais me reposer ici un instant.

— Oui, ma colonelle.

Alors Jeanne descendit de cheval et, pendant que Michel s'éloignait, s'assit à terre et entra dans une profonde méditation, car elle était très sérieuse, au fond, et plus sérieuse que beaucoup de femmes, bien qu'elle fût vive et enjouée.

Son père voulait qu'elle se mariât, et elle s'était engagée, pour ne pas lui faire de peine, à choisir un mari avant l'arrivée de ses vingt-cinq ans, c'est-à-dire avant quinze jours.

Les données de ce problème se présentaient nettement à son esprit et l'effrayaient.

Elle n'avait de préférence pour personne. Son cœur n'avait point parlé comme il parle chez d'autres, de prime-abord, avant toute réflexion, et cela tenait sans doute à la condition que Jeanne s'était toujours imposée à elle-même, quand on lui avait parlé de mariage.

Cette condition, qu'elle n'avait pas voulu dire à son père, par délicatesse et par réserve, elle y pensait plus que jamais.

Elle voulait un mari tel que devait être, au début de sa vie, le colonel Dorval ; un soldat dans toute la force du terme, un vrai soldat, aimant le métier des armes comme il aimait sa femme, c'est-à-dire avec passion.

Or, cette condition était difficile à réaliser.

Ils sont rares, les officiers qui, comme M. Dorval, sont avant tout les esclaves de leur devoir et placent leurs engagements professionnels au-dessus de tous les autres : officiers, d'abord, pour le service de la patrie ; époux, ensuite, pour le service de la famille.

Or, Jeanne voulait cela, et rien d'autre.

Et elle savait combien de jeunes officiers, sous-lieutenants, lieutenants ou capitaines, à peine mariés, s'amollissent dans les délices de Capoue, s'ennuient peu à peu de leur consigne militaire, et finissent par démissionner, à la première occasion, à la première épreuve, au premier chagrin.

Pauvres jeunes gens, qui n'ont pas le cœur assez large pour contenir à la fois l'amour de la France et celui de la femme et des enfants !

Elle savait combien d'autres se découragent à moitié chemin, parce qu'ils se croient lésés dans leurs droits, repoussés par une main secrète, ou parce qu'on ne les a pas nommés commandants assez vite !

Elle savait enfin combien s'encroûtent, combien res-

tent au foyer à fumer leur pipe, les pieds sur les chenets, et, laissant fuir toute pensée d'avenir, toute ambition généreuse, toute idée de dévouement, ne travaillent plus et ne sont plus bons à rien, fruits secs à la fois de l'armée et du mariage.

(A suivre).

Ch. SAINT-MARTIN.

Lo vélo.

Vo sédè bin cein que l'est qu'on vélo ? qu'on lài dit assebin on vélocipè ; mà lè dzouvenès dzeins d'ora sàbront ti lè mots pè lo màitein po avai pe vito de ; l'est po cein que diont *la gym* : quand dusont fèrè dâi cabriolès per dévant l'écoula, àò bin *la géo* : se dussont recordâ la jografie. Don, po ein reveni, on *vélo*, l'est on espèce dè monture qu'a duè ruès : onna granta dévant, coumeint on volant, et onna petita derrâi, coumeint 'na rua dè bérueita àò dè tcherju dè vilhie tserri ; et avoué cé affèrè, on pào traci asse rudo què lo trein. L'est cein qu'on bravo hommo d'Epalindzo pregnâi po on molàrè montâ su sa màola, lo premi iadzo que l'ein a vu passâ ion.

L'autro dzo, qu'on espèce dè monsu tracivè su la route, aguelhî su ion dè cliâo mécaniques, l'eimbétâvè lè dzeins, que dévessont sè remoa po lo laissi passâ, et lè z'einsurtâvè se ne sè remoàvont pas à l'avi que senaillivè son guelin. Lè dzeins teimpétâvont prâo après li, et lo bougro s'ein moquâvè coumeint dè l'an 40, kâ fusâvè asse râi què balla et n'avâi pas poaire que lài tracéyont après. Mà l'avâi bio fèrè son vergalant, l'a rudo étâ eimbétâ la senanna passâ. Passâvè coumeint dè coutema pè noutron veladzo, quand, arrevâ dévant tsi l'assesseu, son vélo va croquâ contrè 'na pierra qu'étâi àò màitein dào tsemin, et m'einlèvine se cein ne lài fâ pas fèrè lo pe bio betetiu qu'on ausse jamé z'âo z'u vu. Tandî que sè relèvâvè, tot motset d'avâi fé lo poliein, lè dzeins recaffâvont dè lo vairè dinsè à l'affront, kâ lo lài cozonit bin.

— Vo z'âi bin dè quiet rirè, se lào fâ ein s'épuusateint on bocon, kâ y'aré pu m'estraupîâ. Vo dévetria bin mi ne pas laissi dâi pierrès su la route po fèrè assommâ lè dzeins.

— L'est veré que l'est foteint que vo z'aussi dinsè rebedoulâ, lài repond lo vòlet à l'assesseu, que n'étâi pas nantset, mà n'est pas la fauta à la pierra.

— Et à quoui don ?

— A la bite, lài fâ lo vòlet.

Lo monsu, que vâi que ne sai rein dè sè crotsi avoué dâi lulus que sè tagnont lo veintro et que lài rivâvont dinsè sè cliou, sè depâtsè dè sè reganguelhî su son vélo et dè decampâ sein derè : à revairè.

Le programme du *grand concert festival* annoncé pour les 26 et 27 courant, offre un attrait tout particulier par la belle partition de la fête des vigneron de 1865. Tous ceux qui ont eu le plaisir d'assister à la grande fête vevaysanne se souviennent avec délices de cette musique gaie, pleine de fraîcheur et éminemment nationale. Aussi félicitons-nous ceux qui ont eu l'heureuse idée de la réveiller de son sommeil de 22 ans : Charmante surprise pour tous.

Plusieurs des chœurs seront accompagnés, comme en

1865, par une musique de cuivre ; et deux chœurs d'enfants, avec ballets, feront une ravissante diversion. — Nous avons entendu répéter quelques morceaux qui font grand effet. Il suffit du reste de dire que ce concert réunira 250 exécutants, grâce au concours dévoué de nos principales sociétés chorales et instrumentales. Pendant l'entr'acte, buffet, tombola, vente de fleurs et productions de l'Estudiantina dans les salles du 1^{er} étage du Casino-Théâtre. Ce sont là tout autant de choses dont le succès est assuré d'avance. Ainsi, prenez vos billets.

Réponse au logogriphe de samedi : *vin, vain, vingt*.

Ont deviné : MM. L. Martinet, B. Grivel, Café du commerce, Pascal, A. Dubois et E. Roulin, Lausanne ; Café des Alpes, Bex ; café Gaillard et café Chappuis, Genève ; L. Monod, Montreux ; Rittener, Winterthur ; Schmidt, Vaux ; Delessert, Vufflens ; F. Vallotton, Vallorbes ; G. Crot, Paris ; Delisle, Morrens ; Vannod, La Sarraz ; Métraux, Bâle ; L. Desbiolles, Bulle ; A. Héritier, Montreux ; Marti, Lausanne ; M. Berney, Bioux. — La prime est échue à M. Martinet, cafetier, Lausanne.

Question.

Quelles sont les 3 villes d'Europe qui, réunies, font 30 ?
Prime : Un objet utile.

On nous raconte qu'un boursier communal s'étant servi, pour réclamer le paiement de l'impôt, de cartes-correspondance portant au coin une vignette-réclame pour le chocolat Suchard, un contribuable a remis cette carte à la poste, en motivant ainsi son refus : « Je ne dois rien à M. Suchard. »

Un de nos voituriers, qui avait été chercher du vin à Yverne jeudi dernier, est allé en chercher le lendemain à Morges, pour un pintier de Lausanne. Avant de partir, il dit à ce dernier :

— Tenez-vous à ce que je fasse rincer ma fuste ?

— Non, pourquoi ?

— C'est que j'ai pensé que le vin de Morges pourrait peut-être prendre le goût d'Yverne.

— Oh ! voilà, ... si elle a été égoutée à fond.

Un mari, qui devait faire une absence de quelques mois, fit annoncer avant son départ, par la voie des journaux, qu'il ne répondait plus dorénavant des dettes que son épouse pourrait contracter. Celle-ci, pour se venger de cet affront, a répondu, dans les mêmes journaux, l'avis suivant :

« La soussignée déclare n'avoir jamais contracté de dettes au nom de son mari, et cela pour la bonne raison qu'il ne jouit pas d'un crédit suffisant. »

On demandait à une veuve :

— Pourriez-vous me dire ce qui vous a frappé le plus durant votre vie ?

— C'est mon mari ! répondit-elle sans hésiter.

THÉÂTRE. — Demain, dernière représentation de **Lausanne-Revue**. — Chaque spectateur, en passant au contrôle, recevra gratuitement un billet donnant droit au tirage de sept lots en orfèvrerie, offerts par M. Hems, pour ses adieux au public.

L. MONNET.