

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 26 (1888)
Heft: 52

Artikel: Les noces de Marie-Jeanne
Autor: Tesson, Francis
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-190707>

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>

Le houx aux baies rouges et le gui aux baies blanches, deviennent fort à la mode pour les fêtes de Noël. Nos derniers marchés de Lausanne en étaient encombrés. Mais nous n'en sommes pas encore arrivés à orner nos intérieurs comme le font les Anglais. Rien n'est plus décoratif, en effet, que ces jolies plantes disposées autour des glaces, des lustres, des cadres de tableaux. Cela donne un air de gaité et de fête au plus modeste logis. Les demoiselles anglaises sont des artistes en ce genre de décoration. Si elles s'habillaient avec le goût dont elles font preuve dans l'arrangement de ces feuillages, elles trouveraient plus facilement des mariés.

Elles ont soin de faire toujours un bouquet avec les plus belles branches de gui, garnies de leurs grains blancs, et le suspendent au milieu de la salle. Sous ce bouquet, chaque danseur a le droit d'embrasser sa danseuse et celle-ci son danseur ; c'est admis par l'usage.

En Allemagne, on se fait beaucoup de cadeaux ; on y fait de Noël une sorte de jour de l'An. Je ne vois dans cette façon de comprendre la fête que la part qui en revient aux enfants. Ils ont leur large part ce jour-là, ces coquins d'enfants ! Les pommes, les oranges, les noix sont livrées par tonneaux dans les pensions.

Ces fruits sont disposés de façon à former un cadre dans lequel on pique une douzaine de bougeoirs munis d'autant de petites bougies. Au milieu on place les cadeaux des parents. Avec trente élèves par étude, cela fait trois cent soixante bougies. Réveillés à six heures, au son de la cloche, les yeux encore lourds de sommeil, ils descendent du dortoir pour être éblouis par ces multiples lumignons. Il est impossible de rêver une plus jolie surprise pour les enfants que cette brusque transition entre la nuit et le feu radieux de toutes ces lumières.

Huit jours avant Noël, les élèves passent leurs récréations à orner la chambrière d'étude avec des papiers multicolores tressés en chaînes, découpés en étoiles, etc. Chaque groupe de trente élèves veut faire mieux que la chambrière voisine ; et le directeur de la pension accorde une récompense aux élèves qui ont montré le plus de goût. Aussi on y met de l'esprit de corps, et le secret le plus absolu est observé par les maîtres et les élèves de chaque section.

Dans le pays d'*il signor Crispì*, la fête est surtout dans les églises. La

veille, on fait une consommation farouche d'anguilles marines et de salade de choux-fleurs. Puis, le grand jour, on se régale de pâtes d'Italie sous toutes les formes et sous tous les noms, agrémentées d'anchois, d'huile, de câpres ; macaroni sur macaroni accommodé de pommes d'or, autrement dit tomates, et de parmesan. Il n'y a pas moyen de les sortir de là. Ah ! si, cependant : Le jour de Noël, les Italiens ont un plat que je vous recommande si, par hasard, il n'est parvenu jusqu'à vous. C'est le *stroffolo*, grande couronne de pâte composée de miel, de fleur d'oranger, d'œufs, de farine, le tout frit par petites croquettes dans du saindoux.

Les noces de Marie-Jeanne.

par FRANCIS TESSON.

Le père Cibon, de Romilly en Beauce, mariait sa fille Marie-Jeanne, une belle et robuste Beauceronne, haute en couleur, avenante et travailleuse et dont les qualités se trouvaient rehaussées par une dot rondelette, fruit des économies paternelles. Car le père Cibon, charron de son métier, avait su, tout en charronnant, amasser un fort joli pécule.

L'heureux époux de Marie-Jeanne était le fils de l'adjoint au maire. Je laisse à penser si le charron était fier de cette alliance avec l'une des autorités du pays ! L'empereur de la Chine ne serait pas venu au talon de ses sabots. Aussi n'avait-il lésiné sur rien dans l'achat du trousseau : les vieux écus qu'il tenait captifs depuis vingt ans dansèrent ce jour-là une sarabande joyeuse et prirent leur volée comme une troupe d'écoliers en vacances.

La robe de la mariée était de blanche moire garnie de dentelles ; la couronne, de fines fleurs d'oranger parfumées ; les souliers, de satin blanc avec des lacets en fil d'or ; le reste à l'avenant. Il y avait surtout une crinoline d'une envergure inouïe, chef-d'œuvre d'une mercière de Chartres.

Une crinoline ?... On était alors à l'apogée de cette mode bizarre, dont les tournures d'aujourd'hui ne donnent qu'une vague idée. Avec la crinoline d'il y a vingt-cinq ans, les femmes, aussi larges que hautes, ressemblaient assez à d'énormes potirons, ou plutôt à de grosses cages à poulets recouvertes d'étoffes, ou à des moitiés de ballons surmontés d'une tête. Ce qui nous semblerait grotesque aujourd'hui passait alors pour le superlatif de l'élégance.

Donc le bruit s'était répandu dans Romilly que Marie-Jeanne allait porter une crinoline le jour de ses noces ; comme c'était la première jupe-cage de ce genre qu'on eût vue dans le pays, qu'on juge de l'émoi. On se chuchotait à l'oreille la description de ce merveilleux engin de toilette que quelques bonnes amies avaient pu entrevoir. Six ressorts d'acier en formaient la charpente. Ces cercles soutenaient une carapace de crin qui

faisait bouffer les jupons d'une façon extravagante. C'était mirifique. Jamais, non jamais, les demoiselles de la ville n'en avaient porté de pareille !

Cependant le jour du mariage était arrivé.

Le bedeau de Romilly, lesté au préalable d'une bouteille de vin cacheté, reçut ordre de carillonner à toute volée, une demi-heure avant la cérémonie. Le charron faisait grandement les choses, cherchant surtout à humilier ses envieux et ses rivaux. Il n'avait invité à la noce que les gens cossus ; quant aux pauvres hères, on les avait laissés de côté : ils seraient mal à l'aise, disait Cibon, en se trouvant en contact avec des gens de condition supérieure.

Au nombre de ceux que leur pauvreté avait fait exclure, on citait maître Pierre, le voisin du charron. C'était le plus honnête homme du monde, facétieux et jovial, ayant sans cesse le mot pour rire, et prenant, en vrai philosophe, la vie par son côté plaisant. Amis d'enfance, Cibon et lui avaient gardé les vaches ensemble, barboté à la même mare, usé le même nombre de culottes sur le même banc de l'école communale. Malheureusement, Pierre, n'ayant pas su faire fortune comme son camarade, restait manouvrier et pauvre comme devant.

Devenu riche, Cibon cessa de fréquenter Pierre. Depuis qu'il avait fiancé sa fille au fils de l'adjoint, il affectait même d'éviter la rencontre de son ancien ami. Et quand, par hasard, les deux camarades d'école se trouvaient face à face dans la rue, le charron prenait son moucher à carreaux rouges et se mouchait à deux mains et à grand bruit, pour n'avoir point à rendre le salut au manouvrier.

Aussi Pierre avait-il juré de se venger de l'orgueilleux parvenu, si l'occasion s'en présentait jamais.

Le matin des noces de Marie-Jeanne, maître Pierre, qui rôdait devant la maison du charron, profita d'un moment où tout le monde était occupé pour se glisser en tapinois dans l'intérieur. Il en ressortit au bout de quelques minutes avec les mêmes précautions. Le manouvrier cachait un couteau pointu sous sa blouse de cotonnade bleue.

Pourquoi ce couteau ? Pourquoi ce mystère ?...

Pour voir la mariée, tout Romilly était aux portes ; les hommes avec un sourire narquois, les femmes avec une langue bien affilée et les yeux grandement ouverts, afin de mieux juger et critiquer la toilette de Marie-Jeanne. Chacun attendait impatiemment le premier son de la cloche dont le carillon devait donner le signal de la fête.

Enfin les plus proches de l'église poussèrent une exclamation qui passa de bouche en bouche, comme un écho, jusqu'à l'extrémité du village :

— Attention ! le bedeau se pend à la cloche ; la cloche est en branle !

La cloche s'ébranlait en effet ; mais, hélas ! au lieu des joyeux dig ding dong, dig, ding dong, ce fut un son lugubre

comme un glas de mort qui s'envola du clocher.

— Qu'est-ce donc? qu'est-il arrivé ? se demandait-on.

Tous les regards se tournèrent vers la demeure du charron pour avoir l'explication de ce changement bizarre dans la tonalité de la cloche.

Le père Cibon, de son côté, surpris par ce tintement insolite, sortait de chez lui et courait vers l'église aussi vite que lui permettait la rotundité de son ventre, les yeux flamboyants, la figure écarlate, la cravate nouée de travers, une manche de son habit lui flottant sur le dos. De l'église, en même temps, sortait le bedeau effaré, qui se mit à courir à toutes jambes vers la maison du charron. Ils se heurtèrent presque à mi-chemin.

— Que fais-tu donc, butor, et que nous sommes-tu là ? cria maître Cibon dont la colère étranglait la voix.

— Miséricorde ! gémit le bedeau. La cloche est ensorcelée.

— C'est toi, plutôt, que le vin a ensorcelé, maudit ivrogne !

— Non, non, j'y vois clair; j'ai tout mon bon sens ; on a jeté un sort sur la cloche. Venez en juger par vous-même.

(*A suivre.*)

L'an 1888.

Vouaique Tsalanda passâ. Lo bounan dè l'an que vint s'avancé à grantes cambâïès, et du se à n'on part dè dzo on porrà veri foliet et tsandzi d'armana, kâ l'an 88 sè sarà einvolâ coumeint on niolan pè la bize. Et cein ne sarà pas damadzo, kâ se l'a z'u dào bon, l'a bin z'u dào crouio et y'ein a qu'on rudo dzevatâ po arrevâ ào bet.

L'avâi portant bin coumeinci, et seimblâvè qu'on allâvè revairè iena dè clliâo bounès z'annâïès dào temps dè Pharaon ; mà diabe-lo ! Quand bin lâi a z'u prâo fein et prâo recôo, que lè ceresi, lè bliessenâi, lè premiolâi, lè proumâi et autre z'abro dè verdzi, sein comptâ lè mâorons et lè grattatiu, ont bin reindu, lâi a z'u tot parâi prâo misère ; et sein parlâ dâi cas d'ovaillès et dâi cancoirès, lo fromeint a pou granâ, lè veneindzès n'ont quasu rein bailli et lè truffès n'ont rein vaillu ; que ma fâi, tot compto fé, lè z'eindettâ n'ont diéro pu s'affrantsi.

L'annâïe a surtot étâ crouie po lè z'empereu, lè râi et lè présidents, sein comptâ lè municipau et lè z'assesseu. L'empereu dè Russie ein a z'u quie de 'na tota rude avoué sa fenna et sa bouéba, quand lo trein a dérailli, kâ l'ariont pu êtrâ ti éterti, et la serveinta assebin, que cein arâi éta on terriblio afférâ por leu. Lè z'Allemands ont perdu dou z'empereu quasu dè ratse-pi, et l'ont z'u dào bounheu d'in avâi dâi tot prêts po lè reimpliaci à mésoura. Lo vilhio Guelioumo étâi tant vilhio que l'étâi son

tor ; faut que se n'ami Bismarque sè tignè bin ; mà lo pourro Fréderi n'a pas fê long fû. L'étâi portant on dzeinti coo, à cein que diont. Son valet, lo petit Guelioumo, a vito z'u pliorâ son père-grand et son père, kâ pas petout après l'einterrâ, l'a prâi lo trein po allâ roudâ on pou pertot, tant qu'è mémameint pè Rome, po derè atsivo ào pape, que sè fot atant dè li qu'è de 'na vilhie eimpeigne, kâ lo Guelioumo est on inguenôt et lo pape ne sè tsau pas tant dè cllia sorta dè dzeins. Ora, cé certain Milan, on ráitolet dè per lè àotrè, fâ crouio mènadzo avoué sa fenna ; on dit que l'a fotiâ frôu et que sè voudrài divorçâ, qu'è la pourra Natalie est d'obedjâ dè décutsi. La fenna ào râi dè pè lo Portugat ein voudrài férè tot afant ; mà son frârè, lo valet à Vito-Manivet, n'ein vâo pas oûrè parlâ. Faut que clliâo gaillâ s'eyont dâi rudo bordons ào que lão pernettès s'eyont dâo petit bin, kâ cein a pouta façon po dâi dzeins hiaut placi, dè pas mî s'accordâ. Enfin, que s'arreindzeyont ! On dit assebin que l'empereu d'Autriche a on eindzalire ào gros artet ; que lâi grâvè d'einfatâ sa vilhie botta, et que lo Surtan a on einvai drâi su lo cotson, que lo pourro diablio ne sooo pas dè la porta. Et lè présidents ! Cé dâi z'Etats-unis a étâ dégommâ ài derrâïrès vôtës ; et lo noutrô s'est laissi défuntâ pè Berna stâo dzo passâ, que no z'ein a quie fé dè iena, kâ l'étâi la fleu dâi bons citoyeins et on bravo colonet fédérat ; et l'est ma fâi onna granta perda po la Suisse ; mà que volliâi-vo ! N'ia rein à férè contrè la moo...

Et n'est pas tot lo mau dè l'an ài trâi 8 ; n'ein vairein onco on bet deçando que vint.

Quiproquos.

Voici une amusante et spirituelle fantaisie de M. Ch. Monselet. Tout en nous donnant le récit d'une séance orageuse dans un parlement imaginaire, elle fait ressortir les curieuses méprises auxquelles la langue française peut donner lieu :

M. Greatboy. — C'est un gouvernement fort que nous voulons, un gouvernement qu'on brise sans qu'il s'émette, qu'on jette à l'eau sans qu'il se noie, à terre sans qu'il se casse ; que l'on sape enfin dans toutes ses bases, avec la patriotique certitude qu'il ne s'écroulera pas sous les coups ! (Bravo ! salve d'applaudissement). Mais si, au premier mot, vous capitulez ; si, au moindre choc vous demandez grâce, comment pourrions-nous vous saper ? Et, si nous ne vous sapions pas, qui donc voudriez-vous que nous sapassions ? (Très bien ! c'est

cela !) Notre métier est, Dieu merci, de n'être ni gouvernânts, ni gouvernés, ni gouvernables. Telle est la fin de non-recevoir que nous opposons aux offres du ministre ; et en vérité cela peint la...

Lord Kalamborough. — Oh ! on ne parle pas ainsi.

M. Greatboy. — Je ne comprends pas le sens de cette interruption.

Lord Kalamborough. — Vous avez dit : ce lapin-là.

M. Greatboy. — Eh bien !

Lord Kalamborough. — On ne dit pas : ce lapin-là, en parlant d'un ministre.

Le président. — En effet, j'engage l'orateur à se servir d'une autre expression.

M. Greatboy. — J'ai dit que cela peint la...

Lord Kalamborough. — Précisément.

M. Greatboy. — Je n'ai pas dit : ce lapin-là. J'ai dit : cela peint la... Mais si ces mots vous offusquent, je les retire.

Lord Kalamborough. — Oui, retirez ce lapin.

M. Greatboy. — Dans le verbe peindre je choisirai un autre temps.

Lord Kalamborough. — C'est cela, choisissez un beau temps.

M. Greatboy. — Je dirai donc que ce qu'a peint le ministre...

Lord Kalamborough. — A l'ordre ! A l'ordre !

M. Greatboy. — Comment, à l'ordre.

Lord Kalamborough. — Vous avez dit : Scapin, le ministre ; vous avez appelé le ministre Scapin.

M. Greatboy. — Je n'ai pas dit Scapin, le ministre, j'ai dit : ce qu'a peint le ministre... Mais je change encore une fois de tournure et je dis que, d'un mot, le ministre sera peint...

Lord Kalamborough. — Comment, le ministre ce rapin... Vous appelez le ministre rapin ! Retirez ce mot !

M. Greatboy. — Puisqu'il en est ainsi, je retire tout mon discours et je descends de la tribune.

Moutarde.

Nous ne désirons nullement qu'elle vous monte au nez ; nous voulons seulement vous raconter la manière curieuse dont on en faisait usage autrefois.

La moutarde, paraît-il, remonte à la plus haute antiquité. Les Grecs l'employaient seulement en poudre au lieu d'en faire une sauce ; les Romains également.

A partir de l'ère chrétienne, on fit de la moutarde une pâte au vinaigre. Au quatrième siècle, on ajouta à la