

**Zeitschrift:** Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande  
**Band:** 35 (1897)  
**Heft:** 29

**Artikel:** Les recettes de l'oncle Preichon  
**Autor:** Chambaz, Octave  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-196357>

### **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:** 02.04.2026

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

# CONTEUR VAUDOIS

PARAISANT TOUS LES SAMEDIS

Pour les annonces, s'adresser exclusivement à  
L'AGENCE DE PUBLICITÉ HAASENSTEIN & VÖGLER  
PALUD, 24, LAUSANNE

Montreux, Genève, Neuchâtel, Chaux-de-Fonds, Fribourg,  
St-Imier, Delémont, Bienne. Bâle, Berne, Zurich, St-Gall,  
Lucerne, Lugano, Coire, etc.

Rédaction et abonnements.

BUREAU DU « CONTEUR VAUDOIS, » LAUSANNE

SUISSE: Un an, fr. 4,50; six mois, fr. 2,50.

ETRANGER: Un an, fr. 7,20.

Les abonnements datent des 1<sup>er</sup> janvier, 1<sup>er</sup> avril, 1<sup>er</sup> juillet et 1<sup>er</sup> octobre.  
S'adresser au Bureau du journal ou aux Bureaux des Postes.

PRIX DES ANNONCES

Canton: 45 cent. — Suisse: 20 cent.

Etranger: 25 cent. — Réclames: 50 cent.

la ligne ou son espace.

Les annonces sont reçues jusqu'au jeudi à midi.

Lausanne, 17 juillet 1897.

On sait les nombreux sacrifices que l'Etat fait aujourd'hui pour encourager l'agriculture par des subsides aux Sociétés agricoles, par des expositions, des concours, des cours, des conférences, etc. Aussi depuis de nombreuses années déjà, les progrès les plus réjouissants se sont opérés dans ce domaine qui intéresse la majeure partie de nos populations.

A ce propos, nous pensons qu'on lira avec un réel intérêt les détails qui suivent, détails sans doute peu connus, relatifs aux premiers encouragements donnés à l'agriculture, dans le Pays-de-Vaud, vers la fin du siècle dernier. Nous les empruntons à un journal de Lausanne de 1789. — Reproduction textuelle:

## Fête d'agriculture

donnée par le Seigneur de Begnins.

Dans plusieurs villages du Pays de Vaud, le Souverain a autorisé des sociétés militaires de paysans, commandées par les notables. Le Seigneur de Begnins avait mis son fils à la tête de la sienne, et chaque année, sous ses yeux, les meilleurs tireurs obtenaient des prix. Le jeune chef, sans changer cet ordre, a cru pouvoir en doubler les fruits en rendant utile à l'agriculture un corps purement militaire. En conséquence, des prix ont été proposés à ceux qui, dans un terrain donné, cultiveraient le mieux une plante utile; et à l'avenir, chaque année, le paysan le plus laborieux et le plus sage sera couronné sous l'heureux nom de *Roi agriculteur*.

Le 27 septembre 1788 était le jour désigné pour la première fête. Depuis un an, le fondateur avait donné, pour objets de prix le chanvre et la racine d'abondance. Trois témoins, chargés d'assister aux opérations jusqu'à la récolte, lui avaient fait leur rapport, et pour rendre plus solennelle cette fête, on l'avait fixée le même jour que devait se célébrer la fête militaire.

Dès le matin, tous les paysans rassemblés au son du tambour se rendent en uniforme à la place d'armes, tirent sous les yeux de leur Chef, reçoivent les prix militaires et sont invités à revenir le soir à deux heures, moment fixé pour la fête agricole. Ils reparaissent avant l'heure assignée et sont introduits, avec la musique, dans les jardins du Château.

Là s'élevait un trône de verdure auquel la sœur du jeune Chef avait travaillé de ses propres mains et qui avait été construit le matin même. Le Seigneur et sa femme y étaient assis, et autour d'eux était la foule de ceux qu'avait attirés la cérémonie.

Le jeune Commandant s'avance à la tête de sa troupe et vient jusqu'au pied du trône remercier ses respectables parents de l'encouragement qu'ils ont donné à la Société naissante et les féliciter de ses premiers succès. En même temps, il leur présente *Salomon Bétel*, père de famille estimé qui, par la culture du chanvre, a mérité le premier prix et le titre de *Roi agriculteur*.

*Salomon* s'avance avec émotion et la femme du Seigneur lui met la couronne sur la tête. Cette couronne, qu'accompagne un don de sept mesures de froment, est un cercle léger et nuancé en vert, de ce métal précieux qui sert à sillonner la terre. Deux épis de blé la surmontent et deux rubans qui en descendent portent le nom du Roi, la date de la fête et ces mots: *La peine récompensée*.

*Christinet*, jeune marié, qui a obtenu le prix de la racine d'abondance, s'avance à son tour et reçoit un jeton d'argent et trois mesures de bled, données par un ami du Chef qui, animé du même esprit que

lui, est entré dans toutes ses vues et l'a secondé avec une ardeur digne des plus grands éloges.

Alors le Seigneur descend de son trône, se mêle à ses vassaux et les reconduit. Le *Roi agriculteur* est à leur tête, entre ce Seigneur et un ami intime de son fils. Dans ce moment, un officier français, que le hasard a conduit à la fête, reconnaît dans le nouveau Roi un de ses anciens soldats, qui a servi douze ans sous lui et dont il a été très content. Il prend plaisir à marcher à sa suite; et *Christinet*, au second rang, chemine entre ce militaire et le fils d'un Seigneur voisin.

La troupe et la musique suivent, et on arrive bientôt à la chaumière du Roi. Une collation rustique en sort et l'on boit à sa santé. Enfin la troupe se prépare à lui faire ses adieux, mais il ne peut se séparer de ses anciens camarades. *Non*, dit-il, *je n'ai point perdu ma place*, et il se confond avec eux. A ces mots, on l'embrasse de nouveau et on fait avec lui le tour du village.

Parvenue au Château en bon ordre, la troupe boit à la santé du Seigneur et de sa famille. Il n'y a plus alors qu'une effusion de tous les cœurs. L'un sort de son rang et s'écrie: *Non, jamais on n'a vu un si bon Seigneur. Il y a trente ans que je le sais; je l'ai dit à tous mes enfants et je le redirai à mes petits-enfants. Jamais il n'a fait de peine à personne; il a toujours procuré notre bien.*

— *O mes amis! leur répond le Seigneur les larmes aux yeux, mes intentions ont été droites, mais je n'ai pas fait tout ce que j'aurais désiré; j'ai voulu votre bien, mais mon fils le fera. C'est à lui que vous devez ce jour heureux pour moi comme pour vous; qu'il jouisse de son ouvrage.*

Un bal au château termina la fête; à dix heures du soir, chacun se retira, et tout fut tranquille à l'instant, quoiqu'on fût en automne et dans un pays de vignoble.

Le Seigneur de Begnins était M. Rigot. On lui présenta à cette occasion les vers impromptus suivants:

Oh! que j'aime le bon vieux temps,  
Et ce beau jour qui le rappelle,  
Combien votre fête nouvelle  
En a les charmes bienfaisants;  
Oui, j'ai versé de douces larmes  
Au récit de votre bonheur,  
Et votre *Chef agriculteur*,  
Vos paysans et leurs belles armes  
Auront un hôtel dans mon cœur.

## Les recettes de l'oncle Preichon.

Ce matin, une fillette de dix ans frappe timidement deux petits coups à ma porte. Je vais ouvrir. Tandis qu'elle cache une main sous son étroit tablier d'indienne rapiécée, elle me tend de l'autre un vieux papier plié en quatre, en me disant d'une voix traînante:

— Voici ce que ma *mama* vous envoie. C'est l'oncle David Preichon qui l'a laissé pour vous. Puis elle s'éloigne rapidement.

Donc, l'oncle Preichon me lègue ce bout de papier parcheminé?

Vaudois par sa naissance, vaudois d'esprit et de cœur, par tempérament, l'oncle Preichon qui était célibataire, partagea sa vie entre deux passions également tenaces autant qu'anciennes: la chasse et la pêche.

Nous l'avons enterré l'autre jour, pauvre et usé. Il dort là-bas, non loin d'une haie de noi-

setiers, dans le cimetière inculte d'un cosu village du Gros-de-Vaud. Je vous assure qu'il y dort très bien, car le bonhomme se faisait vieux. L'on m'a dit hier qu'il « allait sur les noianme ».

Je le connaissais fort peu. Nous avions, par aventure, quelquefois chassé et bu un verre ensemble. Et je crois qu'à ce divertissement et ces consommations prises sur le pouce, au hasard de nos rencontres, se sont bornées toutes nos relations. Le sachant malade et alité je lui fis porter, à diverses reprises, une bouteille de ce vin capiteux qui croît quelque part derrière le mont de Gourze, au pied de la Tour de Marsens. J'ai su, depuis, qu'il en avait pris jusqu'à la fin, comme l'on prend un élixir: un doigt toutes les heures; « d'à dernier », paraît-il, davantage, et un peu plus souvent.

C'est cette attention toute naturelle qui me vaut peut-être ce bout de papier jauni par l'usage et le temps.

A septante ans, m'a certifié son proche voisin, Preichon avait encore une incroyable agilité et aimait de temps à autre à répéter un jeu favori de son « jeune temps », consistant à sauter prestement d'un sapin à l'autre, à l'exemple de l'écureuil, cet inoffensif animal, auquel il destina, sans remords, sa vie durant, la moitié de sa grenaille.

Jeune homme, son besoin d'épanchement et de sociabilité le poussait à s'attarder dans les *pintes* et à y festoyer des nuits entières en joyeuse compagnie. Le soir de certain jour où il avait conduit un veau gras à quelque boucher de ses amis, il fit en rentrant, pour apaiser sa mère soucieuse, cette confession en patois de son cru: *Yé rupâ l'ardsein dâo vi et sapt batze avoué!* (J'ai dépensé l'argent du veau et sept batz avec!)

Sa réponse à l'officier inspecteur d'armes à une avant-revue, où il présentait un fusil rouillé de la crosse à l'extrémité du canon, est demeurée également légendaire de Chavannes à Villars. L'inspecteur en saisissant vivement son arme, leva le chien, et s'écria de façon à être entendu de tous les hommes présents: « Regardez donc celui-ci!... Jusqu'au chien qui est aussi rouge que la crête d'un coq! » Exclamation à laquelle David Preichon répond sans sourcilier: « Apprenez, capitaine, que les chiens rouges mordent aussi bien que les blancs! »

Quelque chose cependant chez l'oncle Preichon était demeuré un mystère. D'une nature ordinairement ouverte et communicative, il devenait, dès que l'on touchait à ses deux absorbantes occupations, froid et réservé.

D'autre part, on ne pouvait s'expliquer ses chasses particulièrement fructueuses et ses coups de filet que d'autres eussent taxé de miraculeux. Les indiscrets et les jaloux, qui essayèrent de lui poser à ce sujet d'adroites questions, ne reçurent jamais que des réponses évasives, témoignant d'une prompt imagination mise au service d'une étrange habileté de réplique. Tel demeura Preichon, en matière de lièvres et de poissons.

Nombre d'autres, arpentant le pays du matin

au soir, des marais de Molondin à ceux de Champtauraz, ou méditant la ligne à la main, au bord du Buron ou de la Mentue, revenaient bredouille; lui, jamais!

Tout le monde au village en avait conclu que Preichon était en possession de quelque « secret », attirant dans son carnier, suivant les besoins, levrauts, truites ou perdrix. De bonnes femmes allaient même jusqu'à prétendre qu'il n'y avait rien d'impossible (le cas, du reste, s'était déjà « eu vu »), que Preichon n'eût des accointances avec le malin esprit.

Or, aujourd'hui, grâce à ce chiffon de papier devenu inopinément notre propriété, nous sommes en mesure de lever le voile derrière lequel sont demeurés cachés les exploits du chasseur, pêcheur et (soit dit sans vouloir ternir sa mémoire) du braconnier que fût l'oncle Preichon, l'homme modeste par excellence et qui n'aspirait jamais — ceci est encore l'un de ses mots bien dignes de passer à la postérité, — qu'à une célébrité... obscure!!

Voici donc la copie du fameux billet, reproduction aussi fidèle que nous le permettent d'affreux pâtés ornant une anglaise quasi indéchiffrable.

« Recettes » merveilleuses extraites du manuscrit du Docteur L\*\*\* (nom illisible), renommé habile Médecin et Chasseur « émérite ».

Amorce de renards. Pour frotter la trappe et contre les morsures de serpents, de guêpes, de chiens enragés, puces et moucheron: Tu prendras cheveux d'homme « mâle » avec de la fiente de vache et tu arroseras le tout avec de la chaux vive et du sang de mouton, pour l'en servir suivant les besoins.

Pour raccommoier un fusil charmé: Lorsque vous aurez mis la charge de poudre à votre dit fusil, mettez sur icelle poudre, au lieu de bourre, de la rapure de bois de « tillot »; puis attachez à la bretelle le pied d'une belette blanche. Lâchez le coup, ce sera fait.

Si vous arrosez la terre avec du vert-de-gris, que vous aurez fait bouillir dans du vinaigre à la lune rousse, tous les vers les meilleurs pour l'hameçon en sortiront incontinent et vous procureront poissons, petits et grands.

Pour empêcher le loup d'approcher la nuit de vous, il faut porter sur l'épine du dos un emplâtre de pédze de sapain. Egalement celui qui se lavera les yeux avec du sang de chauve-souris verra aussi beau de nuit que de jour.

Si tu veux ne pas te laisser en cheminant et ne pas être aboyé des chiens sur ton passage, porte dans une poche le « poumon » d'une chienne, et dans une autre le cœur d'une « arondelle », puis met dans tes souliers des grains de genièvre.

Afin de faire arrêter n'importe quelle bête sauvage, pour qu'elle reste immobile, tremblante et muette et vous laisse grand loisir de la tuer. Frottez-vous énergiquement le creux de la main et la plante des pieds avec une couenne de lard, fritee dans un mélange égal d'huile de pied de bœuf, de Toute-Bonne et de feuilles de crouselbion. Surtout recommandé pour s'emparer adroitement de force lièvres, bécasses, bondelles et tasons. Le même, expérimenté aussi et bon pour gens atteints de frayeurs paniques et imaginaires, de tournoyements et de « grande fantaisie » ou qui ne seraient pas bien ferme de leur têtête.

Suit l'antique formule: *Pour copie conforme, l'atteste, D. P., avec paraphe.*

Maintenant que nous venons de satisfaire la légitime curiosité des nombreuses connaissances de feu David Preichon et de mettre à la portée de tous des moyens aussi simples que variés de se procurer du gibier à foison, est-ce trop attendre de la reconnaissance de ceux qui ne manqueront pas d'expérimenter les « merveilleuses recettes » ci-dessus, quelques détails précis sur les résultats — sans doute tout autant merveilleux — qu'ils ne peuvent manquer d'obtenir?

Octave CHAMBAZ.

#### Une scie parisienne.

Sous le titre: *On dirait du veau*, le journal *La France* publie l'amusante et spirituelle chronique qu'on va lire:

Rien ne périt. Tout renaît. A chaque période décennale, on voit reflourir les mêmes modes, qu'on croyait périmées, et les mêmes locutions, qu'on croyait mortes.

Vous rappelez-vous cette « scie » qui rendit centenaire une Revue des Variétés, grâce à l'acteur Baron et à l'accent inimitable avec lequel il lançait au public en délire ce refrain idiot:

Zut pour le ministère!  
On dirait du veau!

Cette scie passa, du soir au lendemain, de la scène sur la voie publique. Elle fit, tout un hiver, la joie des Parisiens. On l'entendait partout, et chacun la répétait, l'appliquant aussi mal à propos qu'il se pouvait faire.

— La jolie femme!... On dirait du veau!  
— Le beau cheval!... On dirait du veau!  
— La délicieuse fleur!... On dirait du veau!

Tout, tout, tout, politique, arts, lettres, sciences: on dirait du veau! Ça devenait un exercice... On s'ingéniait à trouver à cette formule des antithèses hurlantes: tumulte à la Chambre, crise ministérielle, bruits de guerre, krach à la Bourse, réception à l'Institut, — on dirait du veau!

Un clou chasse l'autre. Une scie vient, une autre s'en va. « On dirait du veau! » subit la fatalité commune. Mais ce n'était qu'une fausse sortie.

Elle a fait sa rentrée, l'autre soir, au Café-Centert.

Et tout le long des boulevards, les camelots vous assourdissant avec ce cri: « On dirait du veau! » C'est le stock de la vieille scie qu'on écoule.

J'ai toujours été curieux de remonter à la source de ces locutions qui font fureur plus ou moins longtemps. Chaque année, au moment des fortes chaleurs, il en surgit une — on ne sait d'où — et qui court le monde jusqu'à l'automne. Il fut une époque où il était de mode d'ajouter « des Salons » à tous les noms qu'on prononçait: « Hugo des Salons, Sarah Bernhard des Salons, Louise Michel des Salons! » C'était stupide, mais on ne faisait de mal à personne. On disait, on dit encore dans l'armée: « C'est comme des pommes! » Le mot est l'équivalent d'une négation: « Le beau brin de fille, c'est comme des pommes! » Signifie qu'elle est affreuse. On a fabriqué des adjectifs: chic, chouette, pschutteux, grelotteux... On en a détourné d'autres de leur sens! Nous avons les horizontales, les agenouillées, les momentanées, les amincies, les boudinées, les étouffées... Nous avons de tout, — on dirait du veau!

On dirait du veau! — ce mot a sa filiation, il est issu de cet autre: « On dirait du bœuf », lequel naquit, à Nice, de la collaboration de Charles Asseline et de Charles Monselet. Ce fut à propos d'un gentil minois entrevu de la terrasse d'un restaurant où ils s'escriaient de la fourchette; nos deux fines gueules se passèrent la langue sur les lèvres, et tout à coup:

— On dirait du bœuf! s'écrièrent-ils ensemble.

Le mot fit fortune dans la littérature, d'où il se faufila dans les arts; il s'implanta dans les ateliers, où, depuis, il est classique. Mais comment en un veau le bœuf s'est-il changé?

Un jour, un jeune peintre traitait quelques camarades, jeunes comme lui, journalistes, artistes, poètes, tous fumistes et gens d'esprit, — sauf un, un provincial, oncle de l'amphitruon, fraîchement débarqué.

Sa première phrase fut malheureuse: — Qu'est-ce que c'est que ça? demanda-t-il en désignant un de ces plats dont on n'a pas d'idée en province, on dirait du bœuf?

— Ça, du bœuf! hurlèrent en chœur les convives, jamais de la vie! Où diable avez-vous pêché que c'était du bœuf?... Elle est bonne!.. C'est du veau!

Et les scieurs de long reprenaient à chaque service:

— Ça, mon oncle, on dirait du veau!... C'en est!

C'est dans ce festin mémorable que fut composée la grande symphonie du veau. Comme elle ne fut jamais écrite, il est douteux qu'elle passe à la postérité; mais je veux vous dire ce qu'elle disait en substance:

« Tout ce qui se mange, c'est du veau: le thon, c'est du veau; la sardine, c'est du veau; les radis, c'est du veau; le poisson, du veau; veau, la crème; veau, le café, le sucre, le cognac, les cigares... Tout est veau! »

Et la scie ne s'en tenait pas aux choses matérielles: elle englobait les femmes, les ministres, celui-ci, celle-là, s'accrochant à tous, bafouant tout! Jamais il n'y eut tant de choses en veau que ce jour-là!... L'oncle s'en alla dans un ahurissement voisin de la démence, se disant que Paris était une ville bien extraordinaire, puisque, jusqu'aux maisons, tout y était en veau!

L'anecdote se répandit; on raconta dans d'autres ateliers la scie du veau: « On dirait du veau! » remplacea victorieusement: « On dirait du bœuf! »

De Montmartre la formule émergea dans l'avenue de Villiers et le quartier Monceau. Son chemin était fait, elle était arrivée.

Quelques-uns de nos peintres à la mode le dirent à leur coiffeur, cela suffit. Le coiffeur est généralement le véhicule le plus propre à transporter les néologismes; c'est l'omnibus des locutions nouvelles. De chez son peintre, le coiffeur, rentré dans sa boutique, embrasse sa femme en ajoutant: « Dieu que c'est bon, on dirait du veau! » Un client entendit qu'il répétait la chose au dehors. Le figaro ne s'en tint pas là; chaque fois qu'il allait faire une barbe en ville, il disait au patient:

— Je viens d'en entendre une très bonne chez le peintre X... Il m'a dit en parlant de mon rasoir: « On dirait du veau! »

Le patient, trouvant le mot drôle, en régala sa famille, ses amis, ses connaissances; son fils le colportait, le soir, au cercle. Et, par la canicule, les béotiens de Paris, au lieu de chercher la fraîcheur, se redisaient les uns aux autres, sur tous les tons, et en particulier à propos de bottes: « On dirait du veau! »

Et, grâce à ce regain, jusqu'à l'hiver, ils vont se le redire.

Mais cet article lui-même?... On dirait du...  
PARISIS.

#### Lê ringuès.

Oquiè que m'a fe plliès dè liairè, l'est lo *Conteu* d'ao dozè juin, io y'avai marqua quoqu'enès dè cliào bounès villhès ringuès qu'on desai lè z'auto iadzo et que noutrè père et mèrè-grand saviont récitè seïn pi crosi on mot.

L'étai on vretabllio bounheu po cliào bons villho dè preindrè lè gosse su l'ao dzénào po lè cajolà et lè z'amusà; lè bouébo sè pllièsant bin mi avoué leu qu'avoué lè père et mèrè, kà l'ao fasiont totès l'ao fantasi, et pu ye récitètant adè iena dè cliào galèzès ringuès que lè dzouvenès d'ora ne cognèssont papi; coumeint clia que lo père-grand no desai quand no fasai chòatà su sè dzénào:

Trot! Trot! Trot!

Madama dè Brot

Est teheja dein lo pacot.

Lè fèves sont couètès; lè pâi sont bouirà.

Monsu lo Courrià.

Veni la relévà.

A l'avi que desai ceïn, fasai état dè no laissi corrè perque bas et on recaffavè dè dzouïe quand no r'aguelhivè su sè dzénào; pu on socliavè on bocon, pas granteïn, kà vo sèdès: « Tsai que cret ne p'ao dzoure », et on l'ài desai vito: « Enco! enco! » Adon lo père-grand recou-