

**Zeitschrift:** Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande  
**Band:** 39 (1901)  
**Heft:** 32

**Artikel:** La légende du lièvre bouilli  
**Autor:** V.F.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-198872>

#### 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:** 05.02.2026

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

### La légende du lièvre bouilli.

L'autre jour, tandis que les sous-officiers étaient en fête à Vevey, un aimable vieillard de Lausanne, à qui ces réjouissances militaires rappelaient ses souvenirs de jeunesse, nous parlait du temps où il faisait une école d'artilleurs, à Bière.

C'était en 1853, dit-il. J'étais caporal. On m'avait désigné comme chef d'ordinaire. Les deux artilleurs-marmots qui étaient sous mes ordres et moi, nous faisions une popote dont tous les hommes de notre batterie se relâchaient les babines. Chez les artilleurs genevois, au contraire, — car chaque troupe cuisinait alors pour son compte, — on trouvait le rata dégoûtant. Les plaintes devinrent si vives que le commandant de place lui-même, le colonel Denzler, s'en émut et fit une enquête.

Un beau matin, comme nous faisions les dix-heures à la cuisine avec les deux bouteilles de vin que nous octroyait journallement un pintier, en échange des épeluchures, je vis deux officiers qui se dirigeaient de notre côté : c'étaient le colonel Denzler et un major. Boulettes, verres, pain et fromage, toute trace de notre picotin disparut en un tour de main. « Schwambach, dis-je à un de mes deux aides, donne vite un coup de balai dans la cuisine ! Tu sais que le colonel est raide comme la justice de Berne et qu'il ne nous aime guère, nous autres Vaudois, quoique nous fassions notre service aussi bien que les autres. Arrange-toi donc pour que tout soit propre comme un oignon ! »

Ce Schwambach n'était pas aussi bon que les saucissons de Payerne, sa ville natale. Entre nous, on dit, il ne valait pas deux sous, mais c'était un rude débrouillard, et un pointeur qui nous fit honneur aux tirs de Thoune, aussi bien qu'à ceux de Bière ; et le colonel engrangeait de voir qu'un Vaudois pointait mieux que les canonniers de Berne ou d'Argovie.

Sans faire la mauvaise tête cette fois, bien qu'il n'aimât guère à recevoir des ordres, Schwambach s'empara d'un balai et se démena comme un beau diable autour des chaudières où cuisait le dîner de la troupe. Il se livra même à une gymnastique si désordonnée qu'un rat, dont nous ne soupçonnions pas la présence, nous partit entre les jambes et, affolé, se mit à bondir dans la cuisine, dont portes et fenêtres étaient closes, grimpant le long des parois, sautant jusqu'au plafond, poursuivi par le balai de Schwambach. Soudain, comme celui-ci l'acculait dans un angle, il fit une cabriole désespérée, comme qui dirait le saut périlleux, et tomba dans le pot-au-feu bouillant. Schwambach n'avait pas eu le temps de vociférer un juron que la porte s'ouvrait toute grande, poussée par le colonel suivi du major.

Où allait-il se passer ? Sans oser même glisser un regard sur la fatale chaudière où le rat était en train de bouillir, nous attendions, muets et roides comme des bayonnettes, les ordres de nos supérieurs.

— Caporal, me dit le colonel, passez-moi votre cuiller.

Et sans me laisser le temps d'arrêter son bras, il la plongea dans la chaudière et avala une gorgée.

— Félicitations, caporal. Voilà ce qui s'applique de la soupe ! Donnez-nous-en une bonne gamelle.

Je les servis. Ils mangèrent de bon appétit et déclarèrent qu'auprès de ce bouillon celui qu'ils avaient les Genevois n'était que de la lave.

Eux partis, nous fimes à haute voix les réflexions que vous pouvez imaginer. Schwambach, lui, se tordait de rire. Mais il n'était pas question de badiner bien longtemps. La troupe

allait rentrer d'un moment à l'autre et il fallait que le dîner fût prêt. Impossible de faire une autre soupe, le temps nous manquait, et puis, comme le faisait remarquer Schwambach, puisque le colonel et le major s'en étaient délectés, les camarades ne la trouveront pas mauvaise.

Il va sans dire que nous repêchâmes le rat. Il était blanc comme un poulet bouilli, ayant perdu tout son pelage pendant la cuisson.

Jamais la troupe ne fit autant d'honneur à la soupe que ce jour-là ; elle ne cessait d'en redemander et s'étonnait que nous n'en prissions pas : « Nous avons déjà diné, » déclarait Schwambach.

— Tiens ! une touffe de poils dans ma cuiller ! s'écria tout à coup un artilleur. C'est du propre, ça !

La cuiller en question fit le tour de la table. Elle contenait, en effet, une pincée de poils. Par bonheur, nul ne prit la chose au tragique. « Qui sait ? fit un canonnier, le caporal aura peut-être bouilli un lièvre ! »

La soupe était si bonne qu'on n'approfondit pas le mystère et que la légende du lièvre bouilli prit de la consistance, au grand soulagement du chef d'ordinaire et de ses aides.

V. F.

### Retour de villégiature.

Me voici de retour au logis. Il fait toujours bon, aux premières chaleurs, prendre son vol vers les champs, les grands bois ou les sommets. Il fait meilleur encore, après ces villégiatures, retrouver son chez soi, rentrer dans le moule que nous ont créé nos petites habitudes et qui nous est si cher.

La mode des séjours de campagne ou de montagne — car c'en est une — est-elle née d'un réel besoin de grand air et de liberté, ou ce besoin est-il né de la mode ? On ne sait pas au juste. Qu'importe.

L'hôtel-pension, auquel j'avais demandé l'hospitalité, est situé dans un des sites les plus agréables de nos montagnes, à mi-côte et « à proximité des grands bois », comme l'indique le prospectus. Bonne table, bon gîte et le reste ; tout y est aménagé pour l'agrément des pensionnaires.

Mais, en dépit de ce confort, la vie d'hôtel a ses désagréments. On n'en saurait goûter longtemps ; il faut y être fait. Seuls, les Anglais, gens nomades par excellence, semblent s'en être fort bien accommodés. Ils sont là comme le poisson dans l'eau. On ne conçoit pas d'Anglais sans hôtels, ni d'hôtels sans Anglais. Et ils y sont beaucoup moins désagréables, aux autres pensionnaires, qu'on veut bien le dire.

L'Anglais est partout chez lui ; il en a l'intime conviction et agit en conséquence. C'est là tout le secret du bien-être hors de chez soi. Le touriste anglais entend garder sa liberté, mais il ne conteste nullement à ses voisins d'user à discréption de la leur. Il ne s'occupe point des faits et gestes de ceux qui l'entourent, et ne demande que la pareille.

Cependant, il est certaine façon d'user de cette liberté.

Ainsi, à la même table que moi, se trouvait une nombreuse famille de notre pays. Ces dames et ces messieurs, sous le prétexte religieux d'alléger la tâche des domestiques, le dimanche, refusaient, ce jour-là, de laisser changer leurs assiettes après chaque service. Du poisson au dessert, tous les mets, quels qu'ils fussent, leur étaient servis dans la même assiette.

L'intention était bonne, soit, — si du moins elle était sincère. Avouez cependant que, en pareille circonstance, à l'hôtel, son opportunité était plus ou moins contestable. Les con-

venances avaient bien quelque raison de se récier.

Vous voyez d'ici ces assiettes, maculées par les sauces de couleurs les plus disparates, et dans lesquelles, à la fin du repas, les arêtes de poisson, les os de poulet, les branches d'asperges et les pelures de fruits voisinaient dans une fraternité très chrétienne sans doute, mais d'aspect peu appétissant. Puis, quand les amoncellements devenaient encombrants, la fille de service passait avec une assiette pour les recueillir.

On voulait soulager les domestiques : on compliquait leur service. Il est des cas — à moins qu'on ne veuille absolument se distinguer — où le mieux est encore de faire comme tout le monde.

Je n'ai pas remarqué que les employés de l'hôtel aient su gré à ces personnes de cette sollicitude. Quelques assiettes de plus ou de moins à laver, ce n'est pas une affaire. Pour être logique, et si vraiment on veut accorder aux domestiques la pleine jouissance du dimanche, il faut tout honnement se faire préparer la veille quelques œufs cuits durs. Le dimanche, alors, tout seul dans sa chambre, on mange ces œufs, sur le pouce. Il ne faut pas faire les choses à demi.

De cette façon — surtout lorsqu'on est à l'hôtel — on ne froissera pas les sentiments des personnes qui sont à table avec vous, en ayant l'air de leur donner une leçon de christianisme et de solidarité. Il est permis de différer d'avis, de croire qu'il est d'autres moyens tout aussi honorables de pratiquer le christianisme, et surtout qu'il n'est pas besoin d'en faire si grand étalage.

Quand donc envisagera-t-on la religion telle que Dieu nous l'a donnée, dans ses nobles et grands principes, et non plus dans de mesquinés pratiques, inventées par l'homme pour assurer à sa conscience inquiète de faciles satisfactions ?

### On carbatier que rappend.

Dou bons Vaudois qu'ètont zu férè 'na veiria pè Dzenéva, avoint atsetà po férè lè dix z'hàorès, 'na freccachà dè clliào petits pessons, qu'on lão dit dài medze... avoué on autre mot qu'on ne pu pas vo derè paceque faut lo subilià; bréfe, on lão dit dinse, paceque clliào petits z'afférès, que ne sont pas pe grands qu'on bon demi-pouce, medzont tot'espèces dè bourià ; c'est dài petits boliats, dài rousfès, dài mortailès, dài veindzéron, et autre qu'on fa frecassi sein pi lè racillià, ni lão doutà la bourbanbaile et clliào dzeins dè vela, qu'en sont tot fous, lão diont dài virecantons, on ne sà pas trão porquier.

Quand don l'ont zu atsetà clliào pessons, noutrès Vaudois s'en vont dein 'na pinta po baire demi-litro et clliào coo, que ne sondziant qu'à bin s'amusà, sè sont peinsà dè férè 'na petità farça.

Adon, quand la fenna ào carbatier lão z'a zu portà lo demi-litro, c'que tegnài lo papai io y'avài la freccaha, eimpougñé ein caton on part de clliào petits boliats, lè z'einfattè dein la botolhie et recriont la carbatière qu'ètai retorne à se n'hotò :

— Quinna coffià et quinna bourià dè vin no bailli-vo inquiè ? se l'ai font ein l'ai montrein lo demi-litro, vouaifi-vai, l'a dài pessons crèvà dedein !

— Eh ! la mon Dieu, perdenà-mé, lè z'amis, mé su prào su trompaïè, m'eiq vé vito vo z'en queri un autre ; estiusadè se vo pliè !

Et le retrace à se n'hotò io ètai se n'hommo. Coumeint vo peinsà, noutrès dou Vaudois recaffâvant que dài sorciers et, coumeint l'ouïessant lo carbatier et sa fenna que sè tse-pottâvant pè l'hotò, ion dài Vaudois va attiutà