Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 47 (1909)
Heft: 43

Artikel: La marmite du cru
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-206396

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: 10.12.2025

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

Le menu de la réserve. — Nos réservistes sont sous les armes.

L'autre jour, dans une compagnie, on a lu un ordre du jour qui se terminait ainsi :

« La troupe mangera, à midi, de la soupe et du fromage. Elle touchera du thé distribué dans les gourdes. Elle recevra deux kilogrammes de paille fraîche par homme. »

La paille venant tout de suite après le thé et le fromage a fait pousser à nos troupiers un joyeux éclat de rire.

Au Tribunal. — Le président à un témoin :

— Quelle est votre profession ?

— Batelier.

— Où travaillez-vous ?

— Aux « Balançoires Rouge », place du Tunnel.

LA MARMITE DU CRU

Nous avons notre jambon aux choux ; le Midi a la bouillabaisse. Le jambon aux choux a pris naissance chez nous le jour où nous avons su ce qui est bon ; quant à la bouillabaisse,

Pour le vendredi maigre, un jour certaine abbesse
D'un couvent marseillais, créa la bouillabaisse.

C'est du moins la légende. D'aucuns, au contraire, prétendent que la première bouillabaisse fut préparée sur un feu de goémon, par un pêcheur de tartane à l'abri de quelque rocher battu par la mer.

Les pêcheurs en ont d'ailleurs gardé la tradition : ils la préparent avec une maëstria véritable. Il n'y a rien, paraît-il, au-dessus de la bouillabaisse de Martigues, la Venise provençale.

Voici comment les pêcheurs de tartane procèdent à la confection de ce plat : « Dans la *pignatte* (marmite en fer battu) s'engouffrent saint-pierres, galinettes, capelans, baudroies, etc., qui dextrement ont été vidés et lavés. Le sel et le poivre les saupoudre, l'ail écrasé les parfume, le persil et la tomate hachés apportent leur ton aromatique et une *rayade* d'huile d'olive asperge la macédoine de poissons qu'un macérage d'une demi-heure prépare à leur haute mission et dans laquelle le safran ajoute son parfum. Alors le tout est couvert d'eau, soumis pendant un quart d'heure à une ébullition violente, et la bouillabaisse est prête. Sur les tranches de pain disposées dans le plat de faïence le bouillon que dore le safran est versé et sur le *cousado* (planche ronde en chêne, creusée, faisant office de plat) les poissons s'étagent au hasard de la prise. »

Mais ce n'est pas tout ; la bouillabaisse s'agrémente de la « rouille », et celle-ci se prépare comme suit : « Dans un mortier de marbre, une gousse d'ail et un piment rouge sont réunis, pilés, broyés, réduits en pommade sous les coups précipités du pilon ; une noix de mie de pain trempée s'y ajoute, et la pommade que parfume l'ail, que relève énergiquement le piment, se dilue par l'addition d'une cuillerée du bouillon de la bouillabaisse et d'une cuillerée d'huile d'olive la plus fine. »

Point n'est besoin alors de prononcer le sacramentel : « Madame est servie ! » Les pêcheurs sont déjà à table, attaquant d'une fourchette hardie les poissons entassés dans le *cousado* et puisant dans le plat de faïence les tranches de pain qu'humecta le bouillon safrané.

La voilà, la bouillabaisse, s'écrie un Provençal, la voilà, la véritable bouillabaisse des pêcheurs, et les formules les plus compliquées, faussées par cette complication même, ne vaudront jamais la simple façon des pêcheurs martigaux. »

Cette bouillabaisse merveilleuse, les Marseillais adorent la manger dans les cabanons rustiques de la côte et à l'ombre des pinèdes où ils vont passer le jour dominical.

« Ici, dit un auteur, tout est joie, parfums, lumière... L'ébullition gronde, le liquide safrané précipite ses bouillons, s'imprègne des aromes et de la saine odeur des algues marines. Alors, les croûtes de pain s'humectent du bouillon parfumé, et sur la nappe verte le poisson apparaît. Joie ! Régal sans pareil que cette bouillabaisse dans l'ombreuse pinède, avec, devant soi, l'horizon sans limites de la mer azurée ! »

Et la fête se complète par une *oursinade*, un autre plat dont l'élément principal est fourni par des oursins garnis de farce.

Ah ! foin de la sauce internationale et vivent les mets du cru !

L'arithmétique complaisante. — Entre amies :

— Sincèrement, entre nous, quel âge as-tu ?

— C'est simple : je me suis mariée à 17 ans ; mon mari en avait 30. Aujourd'hui, il en a le double, donc à moi ça me fait 34 ans.

COMMENT VOUS PORTEZ-VOUS ?

Il est un fléau, bour beaucoup de malades ou qui se croient tels, qu'il importe de mentionner, disait le bon docteur Mathias Mayor : C'est le feu croisé de directions et de conseils de tous genres, dont ils sont sans cesse assaillis par la foule ignorante et présomptueuse. Afin de les éviter, parlez, le moins possible, de ce que vous éprouvez, aux personnes qui ne sont pas de la faculté, qui n'ont aucune mission à connaître vos maux et, encore moins, à les soulager.

» Faites donc des vœux, avec moi, pour qu'on mette à néant cette formule perfide, niaise et pourtant en usage partout, quand deux individus se rencontrent : *Comment vous portez-vous ?*

» Elle est perfide, en ce sens, que l'individu, même dispos et bien portant, auquel elle est si souvent adressée, ne peut guère s'empêcher de faire un retour sur lui-même, au sujet de sa santé et d'y trouver, enfin, une légère lacune, dont il ne se serait certes pas aperçu, sans cette vaine et incessante interpellation.

» Je connais des femmes *nerveuses* (et l'on peut presque compter celles qui ne le sont pas un peu), qui se trouvent indisposées, chaque fois qu'elles ont reçu la visite de certaines AMIES. C'est que celles-ci, affectant de prendre un *vif intérêt* à leur état, n'ont rien de plus empressé, malgré cette bonne réponse : *ça va bien* ou *ça va mieux*, de leur exprimer, cependant, combien elles sont frappées de leur mauvaise mine.

» La conversation ne tarit plus, dès lors, sur ce malencontreux sujet et, à sa visite, aussitôt effectuée qu'instamment demandée, le médecin a souvent beaucoup de peine à dissiper de funestes illusions.

» Bien loin donc d'abonder dans la tristesse, l'inquiétude ou le *désespoir*, que semble éprouver un individu qui est ou se croit, plus ou moins malade, tâchez, au contraire, de le rassurer, de le remonter et de l'encourager de votre mieux.

» Le médecin n'a souvent pas de meilleures armes ; et c'est alors, surtout, que quelques pilules de mie de pain ou un globule homœopathique produisent des merveilles.

» Je dirai donc, à un très grand nombre d'individus de l'un et de l'autre sexe : Vous êtes souffrants, très souffrants ; c'est fâcheux, sans contredit ! Mais, au nom du ciel ! à quoi bon affliger ceux qui vous entourent et ceux qui viennent vous faire une visite amicale, par des détails minutieux et toujours *exagérés* de ce que vous éprouvez ou avez ressenti ? A quoi vous sert d'occuper de la sorte, douloureusement et à tout propos, ceux qui s'intéressent à vous ?

» Vous voulez faire naître en votre faveur, un des plus nobles sentiments de l'espèce humaine, la PITIÉ ! Mais vous feriez beaucoup mieux, au lieu d'user ou d'exalter cette tendre sympathie, d'avoir, vous-mêmes, pitié de ceux qui vous chérissent. N'avez-vous donc pas d'autre sujet de conversation ?

» Plutôt que de vous plaindre, sans cesse et sur le ton pitoyable d'un enfant gâté ou mal élevé, ayez la sagesse d'imiter Mme L. T., femme supérieure, il est vrai, qui ne déroulait le noir tableau de ses souffrances qu'aux yeux seuls de son docteur, et qui prenait résolument sur elle de paraître gaie avec ses connaissances les plus intimes, comme dans le sein de sa famille.

» Aussi, est-ce en grande partie à sa douce et aimable sérénité, à son courage et à sa résignation, qu'elle a été redevable de voir se dissiper une longue et cruelle maladie. Les apitoyements inutiles, les mines allongées, et les conversations roulant sans cesse sur des sujets tristement irritants, auraient eu, infailliblement, des résultats tout contraires. »

Légère erreur. — Dans une des principales villes du canton, un pasteur nouvellement élu va visiter les écoles.

Il frappe à la porte d'une des salles. L'instituteur ouvre et demande ce qu'il désire.

— Je viens pour la classe, répond le pasteur, qui croit être connu.

— Mais, c'est fait, Monsieur, je regrette, réplique l'instituteur ; le photographe a déjà passé avant-hier. *(Authentique.)*

Quel toupet ! — Un pick-pocket explore la poche d'une bonne paysanne. Celle-ci s'en aperçoit et apostrophe le voleur :

— Vous avez seulement bien du toupet de fouiller ma poche, avec ! mon portemonnaie qui est dans mon panier couvert !

Où l'on va. — A peine le **Théâtre** eut-il ouvert ses portes que le public s'y est en foule précipité. On aime le théâtre, à Lausanne, et l'on a raison. Il faut dire que depuis une dizaine d'années nos directeurs ont fait tout pour cela. Nous avons des artistes excellents, un répertoire qui marche sur les talons de celui de Paris, et pour la mise en scène, c'est très bien aussi, toutes modestes que soient les ressources de notre théâtre.

Demain, dimanche, à 8 heures, *La mendiante de St-Sulpice*, un grand drame. Pleurs et rires.

Et la vogue du théâtre n'enlève pas un spectateur au **Kursaal**, au contraire. Le pli est pris de passer sa soirée au spectacle. On alterne. D'ailleurs ce n'est que justice. Depuis hier, M. Tapie nous donne de façon admirable, la plus bouffonne, partant, la plus joyeuse des opérettes : *Qui qu'a vu Ninette ?...* Qui, qui voudra ne pas l'avoir vue ? Seulement, Mesdames, pour voir Ninette, et surtout pour que vos voisins la puissent voir, il faudra laisser vos chapeaux au vestiaire. — Demain, matinée et soirée.

Et n'allez pas croire que le théâtre et le kursaal suffisent à la curiosité du public. Il se presse avec non moins d'empressement au **Lumen**, où l'on applaudit cette semaine une charge très amusante, dont les *enragés du jeu d'échecs* font les frais. On y voit aussi des scènes de la vie des cowboys et une très intéressante série : *l'œuf à la broche*. Les amateurs de cinématographe ne sont pas à plaindre, certes, car ils ont encore le **Lux**, où l'on a peine à trouver place, si l'on n'arrive pas un peu tôt, et dont les programmes ne le cèdent en rien à ceux du Lumen ; il y en a pour tous les goûts.

Un vieil ami. — Un vieil ami nous est venu l'autre jour. Il est arrivé bon dernier de tous ses semblables ; mais qu'importe, il sait que sa place est marquée au foyer et que personne ne la lui prendra. Le bon, le véritable *Messager de Berne et Vevey* (Klausfelder, éditeurs, Vevey) porte toujours plus allègrement ses deux cents et quelques hivers, et si son aspect extérieur trahit encore un temps où nous, nos pères, nos grands-pères et arrière-grands-pères, même, étions tous encore dans les brouillards du Rhône, son cœur, du moins, est toujours vert et rien n'y dénonce la trace des années. N'est-il pas vrai ?

Rédaction : Julien MONNET et Victor FAVRAT

Lausanne. — Imprimerie AMI FATIO.