La pâtissière : (chanson)

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande**

Band (Jahr): **49 (1911)**

Heft 51

PDF erstellt am: **27.04.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-208283

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

LE SOUPER CHEZ LA FIANCÉE

Le morceau suivant est extrait de *Leurs œuvres les suivent*, le beau livre de M. Benjamin Vallotton, dont nous avons signalé l'apparition (Librairie Rouge et Cie, Lausanne). Bernard Chardonnay soupe chez le marchand de fer Hochstedt, son patron et futur beau-père. Pas plus que ses parents, la pure et naïve Julie Hochstedt ne se doute qu'elle a donné son cœur à une canaille.

* * *

Chaque jeudi soir, Bernard restait à souper chez les Hochstedt. La cuisine y était excellente. Penchée sur le grand fourneau, Mme Hochstedt présidait elle-même à la confection de plats dont la recette se perd depuis que tout marche au gaz, à l'électricité. Car, pour surprendre une viande, pour dorer une croustade, pour bomber un soufflé au fromage, rien ne vaudra jamais le « potager » de nos grands-parents, la flamme claire, douce, insinuante du bois bien sec, crépitant en éclats joyeux... Quand donc apparaissaient sur la table le gigot roux couché sur un lit d'oignons mignons à chair de nacre, les pommes de terre rissolées, les feuilles frisées d'une salade consciencieusement fatiguée, un sentiment de précieux bien-être s'emparaît des convives.

— Pour la cuisine, la mère s'y entend !... constatait M. Hochstedt.

Et l'on se mettait vigoureusement à la besogne, dans un grand silence prolongé jusqu'au dessert, le café, le kirsch plus transparent qu'une eau de glacier, la fumée des cigares poussant en effet aux confidences.

Bernard adorait ces repas sans façon, assaisonnés de bonhomie, de grosse cordialité, les rires herculéens de son futur beau-père, les gloussements de madame Hochstedt. Et puis Jenny, même lorsqu'elle ne disait rien, était pourtant présente par un sourire, par une attention, et si vive, si vraiment distinguée, que l'honnêteté lourde de ses parents en prenait plus de relief encore. Comme une barque secouée par les vagues aime à se reposer dans le port où les flots rient paisiblement, Bernard se réfugiait auprès de sa fiancée dont il aimait la spontanéité, les illusions délicieuses, la fraîche naïveté, le bon petit courage aussi, retrouvant à l'écouter ses impressions d'enfant, alors qu'il cueillait des fleurs dans les prés immenses de Bezens, qu'il gambadait tout à la joie de suivre le vol des oiseaux fuyant vers les horizons bleus. Ces souvenirs l'assaillaient délicieusement.

— Allons, monsieur Bernard, à table ! Le vol-au-vent n'attend pas !... proclama M. Hochstedt, certain jeudi, à peine son hôte avait-il franchi le seuil hospitalier.

— N'est-ce pas qu'elles sont bonnes, ces petites saucisses ?... ajouta peu après Mme Hochstedt. Je donnerai la recette à votre maman. Mais vous lui direz qu'il faut les servir très chaudes et avec des choux de Bruxelles.

Parfaitement heureux, Bernard trinquait, buvait, contait une histoire. Et Jenny, au cours de la conversation, disait :

— Je vous assure que toutes les jeunes filles devraient faire un stage de six mois dans un hôpital, avant de se marier... Ce serait notre service militaire... Ça vous amuse ?

Mme Hochstedt approuvait de toute l'autorité de son double menton. Mais son mari, très rouge, s'en prenait à la jeunesse contemporaine. C'était là le cheval de bataille qu'il enfourchait le plus volontiers. Dans ces moments-là, l'accent suisse-allemand, assez atténué d'ordinaire, revenait au galop. Il était alors entendu que, par « cheunes chens », il fallait comprendre « jeunes gens ».

— Ah !... les jeunes gens d'aujourd'hui !... Ils ont toutes les exigences... Beaucoup d'amusement et peu de travail !... Dire que moi, à quinze ans, je me levais à quatre heures du matin et que mon père m'accusait d'être un paresseux !... Il leur faut, à ces messieurs, souliers jaunes — pour le papa Hochstedt, porter des souliers jaunes était un raffinement digne du bas empire — veston fendu sur le côté, pantalons retroussés... Et des courses en automobile !... De mon temps, le dimanche, je filais par la grande route, à pied, bien entendu... J'arrivais dans une auberge. Je tapais avec ma canne sur une table et je demandais une omelette au lard. Il n'y a rien comme ces omelettes de campagne : ça fricote encore quand on vous sert... On mange ça avec du pain noir, un verre de vin blanc... On regarde par la fenêtre les paysans qui causent sur la place, après le sermon. Et on est content comme un pinson !

Le père Hochstedt demeura la bouche ouverte, gardant au fond de ses yeux clignés la vision des omelettes de campagne. Ah ! le beau temps de la jeunesse !...

Sac, le chat, prêtait à ces propos une attention soutenue. Ses yeux pailletés d'or ne quittaient pas les lèvres du maître. Et il ronronnait pour marquer sa satisfaction d'appartenir à une famille qui le nourrissait et le respectait. Sitôt que les lèvres aimées s'étaient closes, Sac contemplait la poule en porcelaine installée sur le buffet, au fond d'un panier de verre, dans l'intention certaine d'y pondre un bel œuf, bien lisse et bien blanc. Depuis bien des années, patient, Sac attendait cet événement impossible, dont il se promettait une grande joie.

Le repas terminé, Jenny se mit au piano. Elle jouait sans grand tapage ni effets calculés, mais de façon très personnelle, très intime. Bernard écoutait, regardant la nuque inclinée de sa fiancée, le cou blanc enfoncé dans le brouillard des cheveux cendrés. Bercé par le rythme de la mélodie, qui lui semblait d'une poignante tristesse, il mesurait une fois de plus quel abîme les séparait l'un de l'autre. Se doutait-elle de ce qu'il cachait si soigneusement ?... Ah ! si elle se doutait qu'avant-hier, encore... Mais était-ce sa faute ? Quand une force vous soulève et vous emporte, comment résister ?... Bernard s'indignait pourtant contre lui-même, tenaillé par un grand désir de don définitif, apaisant.

Soudain, Jenny se retournant :

— Ce morceau vous plaît-il ?

— Oui !... un peu mélancolique.

— Mélancolique ?... C'est un menuet villageois. Rien de plus entraînant, au contraire.

— Monsieur Bernard est comme moi, remarqua Mme Hochstedt, même les polkas lui semblent tristes.

Indifférent aux questions d'art, son mari passait diligemment un fil de fer au travers du tuyau obstrué de sa pipe. Et Sac dormait en boule sur un tabouret.

Quand dix heures eurent sonné, on fit à Bernard un bout de conduite par les ruelles endormies...

Benjamin Vallotton.

La culotte de Sa Grandeur

Dans le *Messager Boiteux* de l'an de grâce 1812, un de nos lecteurs a relevé la petite anecdote suivante :

« A la fin du XVIIIme siècle, Mgr de L..., évêque de F..., de passage à Soleure, commanda un vêtement à un tailleur de la localité. Au jour fixé pour l'essayage, le tailleur, qui parlait un peu le français, se rendit au domicile de l'évêque et se mit en devoir d'habiller Monseigneur. Malheureusement, la culotte, mal taillée, se trouvait beaucoup trop étroite. Le tailleur, après quelques essais inutiles, finit par dire tout franchement :

— Votre Grandeur m'excusera ; mais je vois que cette culotte est trop petite pour le... de Votre Grandeur !

— Mon ami, dis plutôt pour la grandeur de mon..., corrigea doucement l'évêque. »

La pâtissière.

(CHANSON)

Moi qui suis l'amant le plus tendre
Et le plus gourmand du quartier,
Pour amante, j'ai dû prendre
Une fille de pâtissier. (*bis*)
Et lorsque à mon amour fidèle
Celle que j'aime cédera,
J'aurai les faveurs de la belle
Et les brioches de papa. (*bis*)

Toi qui réunis pour me plaire
Des yeux et des gâteaux friands,
Voudrais-tu, belle pâtissière,
Que je pâtisse encor jongtemps ? (*bis*)
Je sens augmenter à toute heure,
Mon appétit et mon amour ;
Je sens qu'il faudra que je meure
Si tu ne m'aimes pour toujours (*bis*)

Biscuits, tourtes en confitures,
Joli minois plein de douceur,
Sauront fixer, je te l'assure,
Et mon estomac et mon cœur. (*bis*)
Ce cœur sera pour toi, ma chère,
Chaud comme tes petits pâtés ;
Mais aussi ne sois pas légère
Comme tes gâteaux feuilletés, (*bis*)

La bouna mesura

Dou z'amis dè cabaret qu'ein aviont prâi onna bombardâïe âi pommè sè vont reduirè et sè baillont lo bré.

Lo tsemin, ma fâi, n'étâi pas trâo lardzo, kâ lè dou compagnon lo tésâvont d'on mâidelion à l'autro, et l'aviont bio brelantsi, sè mantegnont bo et bin ; mâ n'arâi pas faillu que ion dâi gaillâ sè baillâi on betset, âo bin que cauquon sè vignè eimbonmâ contrè leu, l'arions vito rebattâ perque bas.

Ora, ne sé pas se l'étiont ébahi leu mémo d'étrè asse solido ; mâ âo bet d'on momeint, tandi que caminâvont tant bin qué mau ein trabetseint et ein ziguezagueint, ion dè stâo compagnons fâ à l'autro :

— Louis !

— Et quiet ! François ?

— Ne sein rudo bétes !

— Et porquiè ?

— Po cein que te vâi qu'on ne sè rebattè pas coumeint dè coutema, et qu'on arâi bin pu bâirè onco on demi.

— Aloo !

La fondue

— Aimez-vous la fondue ?

— Oui !

Eh bien voici la recette qu'en donnait M. Trolliet, bailli de Moudon, sous le règne de LL. EE.

« Pesez le nombre d'œufs que vous voudrez employer, d'après le nombre présumé des convives.

» Vous prendrez ensuite un morceau de bon fromage de Gruyère pesant le tiers, et un morceau de beurre pesant le sixième de ce poids.

» Vous casserez et vous battrez bien les œufs dans une casserole ; après quoi, vous y mettrez le beurre et le fromage rapé ou émincé.

» Posez la casserole sur un fourneau bien allumé et tournez avec une spatule, jusqu'à ce que le mélange soit convenablement épaissi et molet ; mettez-y un peu ou point de sel, suivant que le fromage sera plus ou moins vieux, et une forte portion de poivre, qui est un des caractères positifs de ce mets antique. »

Touchant. — Joseph et Augustine sont fiancés et vont à l'église pour se confesser. Joseph sort le premier du confessionnal, Augustine s'empresse de s'y agenouiller.

— Faites-moi votre confession, lui dit le prêtre.

Augustine timidement :

— Oh ! c'est tout à fait la même que celle de Joseph.