

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 52 (1914)
Heft: 23

Artikel: A propos du 24 janvier
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-210462>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 20.05.2025

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

rence modeste; le confédéré, lui, préfère un ustensile reluisant, prodigieusement nickelé, riche en notes basses servant aux accords, il y ajoute même des timbres et des sonnettes pour augmenter le supplice de ses infortunés auditeurs.

Ne vous livrez pas à un travail absorbant pendant les séances de musique de chambre de l'accordéoniste, car, comme je l'ai dit, il joue fenêtres ouvertes largement. Faites le sacrifice de votre méridienne bienfaisante ou de la lecture du livre intéressant que vous vous proposez de savourer.

Je ne vous souhaite pas d'avoir comme voisin un accordéoniste. C'est à vous dégouter de la musique et des virtuoses.

MÉRINE.

LA FÊTE EST FINIE !

Il rentrait d'une petite escapade de deux ou trois jours, très joyeuse, comme apparence il y avait.

« Il », c'était un brave paysan de la basse Broye.

Dans le wagon qui le reconduisait à ses pénates, il éprouvait un besoin d'expansion dont « bénéficiaient » tous les autres voyageurs.

Il avait dû, au moment de la séparation, « vider » plus d'un verre à la santé de ces vieux amis, avec qui il fait si bon se retrouver, lorsque les hasards de la vie vous ont dispersés.

Il était un peu... émêché. Ça se voyait. Et il ne faisait rien pour le dissimuler. Il avait le courage de son opinion... ou de son état, si vous aimez mieux.

Mais il devait avoir une « moitié » peu facile, car, de temps en temps, il laissait échapper quelque confidence qui trahissait son inquiétude de la rentrée au domicile conjugal.

— Oué ! C'est pas tout que ça ; mais qu'est-ce qui va falloir raconter à mon gouvernement ? Oh ! vous savez, c'est qu'elle n'est pas souvent de bonne, ma femme... Oh ! bien, après tout, je veux pas piper le mot en rentrant ; elle veut assez dire le reste. Je la connais, vous savez. Mais c'est une brave femme, tout de même ! Pour l'ouvrage, il n'y en a point comme elle. Et pour la tête, non plus ; je crois bien, ma foi ! qu'elle en a deux, des jours qu'il y a ! Oh ! puis, après tout, rave ! Le plaisi, c'est le plaisi :

L'amour d'un jour,
Ce n'est pas tout l'amour !
L'amour... l'amour !...

Dites-voi, mossieu, où est-on ici ?

— Nous sommes à Bressonnaz.

— A Bressonnaz ?... Alo, c'est pas encore Payerne ? Parce qu'à Payerne, y faut que je change de train.

— Ah ! non, Bressonnaz n'est pas Payerne.

— Oh ! bien, tant mieux ! C'est que vous savez, mossieu, sans offense, mais ma femme n'est pas commode.

— Ah ! vraiment ?

— Bougre non ! Qu'est-ce que vous lui diriez à votre femme, en rentrant ? Vous savez, on a fait une belle fête à Lavaux, avec de vieux amis.

— Moi ? Je ne lui dirais rien.

— Comment... rien ?... Après tout, vous avez raison... c'est plus vite dit :

L'amour d'un jour,
Ce n'est pas tout l'amour !

LES BONS COINS

Le coin du gourmet.

Pommes de terre farcies gratinées. (6 personnes ; 40 minutes). — Éléments : 12 moyennes pommes de terre Hollande, 100 grammes de blanc de volaille ou de veau braisé de desserte, 50 grammes de jambon bien maigre, 2 cuillerées de crème ou de sauce Béchamel, un demi-oignon et 2 champignons, sel, poivre, muscade, 50 gr. de parmesan râpé, 25

grammes de beurre, 6 gouttes de « Maggi », chapelure, 3 jaunes d'œufs.

Opérations : Cuisez les pommes au four après les avoir coupées un peu dessous pour les faire tenir bien assises. Aussitôt cuites, cernez un couvercle avec la pointe d'un petit couteau, et retirez la pulpe de dedans, de façon à faire de petites caisses oblongues, que vous tiendrez au chaud pendant l'apprêt suivant : Travaillez vivement dans une terrine la pulpe de pomme de terre pour obtenir une purée, et ajoutez-y d'abord la sauce Béchamel si vous en avez, ou la crème, à défaut. Ajoutez ensuite : le blanc de volaille ou veau haché finement (le blanc de volaille est naturellement préférable), le jambon également haché, l'oignon et les champignons hachés et cuits au beurre à l'avance, les jaunes d'œufs, le « Maggi » et l'assaisonnement. Mélangez bien et avec cet appareil, emplissez les caisses faites des écorces de pommes de terre, en ayant soin de le faire dépasser au-dessus des bords et de le lisser en dôme. Saupoudrez la surface avec le parmesan râpé mélangé de quelques pincées de chapelure, arrosez avec le beurre que vous aurez fait fondre, rangez sur une plaque et mettez à gratiner à four assez chaud.

En sortant les pommes du four, dressez-les vivement sur un plat et servez-les brûlantes.

(La Salle à manger de Paris.) — Ls TRONGET.

Le coin de l'éleveur.

Faut-il donner à boire aux lapins ? — A cette question, les uns répondent non et les autres oui. Nous connaissons quantité de gens qui ne leur donnent pas d'eau ; nous en connaissons d'autres qui leur donnent une boisson renouvelée chaque jour. Ceux-ci s'exposent, dit-on, à les rendre hydropiques ; cependant on pourrait citer des cas où rien de pareil n'est arrivé.

Des éleveurs qui font autorité prétendent qu'en cette affaire on aurait tort de se montrer absolu, et que le mieux est de ne donner à boire aux lapins qu'à l'approche et au moment surtout de la mise bas des mères qui, en ce moment, ont la fièvre et ont besoin de se désaltérer ; ou bien encore lorsque les lapins sont soumis au régime de la nourriture sèche, comme l'avoine et le son. Mais lorsque le régime se compose de plantes vertes aqueuses la boisson cesse d'être de rigueur.

UNE INSCHPECCHON

Et Jean-Gabriel Peluchet, dit Châcrebleu, municipal, bouchier de la commune, membre de la Commichon d'Inschpecchon des j'écoles, entra dans l'école des filles.

Jean-Gabriel Peluchet frisait la soixantaine. C'était un vieillard assez vert, teinté de rubis au nez et aux pommettes des joues, avec des formes anguleuses et un dos voûté. Il appartenait à cette époque où l'instruction primaire était en quelque sorte facultative ; ayant peu hanté les écoles, il savait, comme M. Jourdain, tout au plus lire et écrire. Je me trompe, il calculait admirablement bien. Riche et possédant un beau domaine, il avait promptement gravi l'échelle des honneurs communaux que nous avons énumérés. Il tenait, comme on dit, la *palanche* de la commune.

Nous avons essayé d'exprimer par l'écriture le singulier défaut de prononciation de Jean-Gabriel. Dans sa bouche, les *s* et les *ti* devenaient régulièrement des *ch* et des *ji*, ce qui donnait à son français l'apparence d'un allemand corrompu.

On l'avait surnommé Châcrebleu à cause de son juron habituel, qu'il défigurait encore en le prononçant à sa manière. Ceci exposé, je reprends mon récit.

A l'entrée de Jean-Gabriel dans la salle, l'institutrice et les jeunes filles se levèrent, celles-ci avec une certaine lenteur qui fut remarquée du municipal, car il dit sur le champ :

— Bonjour, mademoiselle, vous devriez j'apprendre à chès enfants le respect de l'autorité. Quand un membre de la commichon et churtout un municipal vient dans la schalle, toutes doivent ch lever d'un cheul coup.

L'institutrice s'inclina sans répondre.

Puis Jean-Gabriel se promena en long et en large, les mains derrière le dos ; tout à coup, avisant à l'extrémité d'un banc une fillette assez gentille :

— Jeannette, ton père a-t-il mené en bas che moule de foyard qui était devant chez vous ?

— Non, monsieur, pas encore.

— Dis-lui de ne pas le vendre avant de m'avoir reparlé.

Et Jean-Gabriel continua sa promenade.

Les élèves copiaient des modèles d'écriture. Jean-Gabriel jeta de temps en temps un regard plus ou moins amical sur certaines jeunes filles de sa connaissance. Le *plus* était sur les enfants des bons paysans, le *moins* sur les enfants pauvres, qu'il connaissait bien, étant bourgeois de la commune. Il s'arrêta près de la fille de l'assesseur et prenant son cahier :

— Que ch'est beau, dit-il, chès majuscules, chà vous ja un air noble et dichtingué. Cheulemeat il me chemble que les jijèdes ne chont pas jàchez dégagés. Mademoiselle, il faut leur faire faire plujieurs pages de jijèdes.

L'institutrice se tourna pour cacher son malaise.

Quelques élèves moins prudentes éclatèrent de rire.

— Châcrebleu ! s'écria-t-il, il paraît qu'il y a de l'indiscipline, ichi. Pourquoi riez-vous quand on vous parle ? Je ferai mon rapport à la Commichon.

On passa à la leçon de géographie.

Jean-Gabriel voulut juger par lui-même de la force des élèves :

— Jélie, dit-il, viens jà la carte.

La jeune fille obéit.

— Montre-moi la montagne du Cunay.

Zélie devint rouge et ne souffla mot.

— Tu ne sais donc pas jòu est la montagne du Cunay, qui est droit derrière le village et qui appartient au coujin Etienne ?

— Mais c'est la carte de l'Afrique, hasarda Zélie, et le Cunay est peut-être sur celle de l'Europe.

— Châcrebleu ! ch'est vrai. Allons jà la carte de l'Europe.

Pas plus de Cunay que dans ma main.

Enfin, sur la carte de la Suisse, on découvrit certaine sommité, et l'inspecteur y appliqua le doigt.

— Cha, ch'est le Cunay, j'en chuis chûr.

Jean-Gabriel était fatigué.

— Mes jenfants, dit-il, j'eschpère que vous ferez des progrès et que vous cherez plus chages une autre fois. Nous hommes tout près de la vijite, et chelles qui feront bien auront dix chentimes de plus que les jautres qui auront dix chentimes. Bonjour, mademoiselle, et châcrebleu, travaillez mes jenfants !

Et il sortit majestueusement. Toutes les jeunes filles se levèrent sans la moindre hésitation. Après l'avoir constaté, Châcrebleu ferma la porte et retourna au cabaret achever sa chopine.

(Extrait de *Facéties*, de J. BESANÇON.)

A propos du 24 janvier. — Les personnes qui ont lu avec plaisir les très intéressants articles parus dans le *Conteur*, sous le titre : « A propos du 24 janvier », seront heureuses d'apprendre que leur auteur, M. Louis Mogeon, les a réunis en une brochure qui, sûrement, aura le même succès.

La plupart des détails contenus dans ces articles sont extraits de l'« Histoire du canton de Vaud », de Verdeil, d'autres sont puisés dans les Archives et à la Bibliothèque cantonale.

La vraie fête patriotique vaudoise doit-elle être fixée au 24 janvier ou au 14 avril ? Telle était la question posée par le *Conteur* et à laquelle M. Mogeon a cherché à répondre par une documentation précise.

Amis-Gyms, Bourgeoise, Chorallions, Sous-Offs, Artilleurs, faites encadrer vos diplômés chez l'ami OSCAR, aux Galeries du Commerce

Rédaction : Julien MONNET et Victor FAVRAT

Lausanne. — Imprimerie AMI FATIO & C^{ie}.