

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 62 (1924)
Heft: 8

Artikel: La manière de vivre de nos ancêtres [i.e. ancêtres] : (suite)
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-218608>

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: 05.04.2026

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

lisible. Consciencieusement, avec des gestes de prêtre accomplissant un rite, il verse au fond des grands verres un peu de... ce « sirop », après quoi il promène la carafe d'eau à la ronde. Alors les cuillers remuent, le sucre fond, on trinque, on rit et l'on boit.

A pas de loup, le pintier redescend l'escalier en ayant soin de bien fermer la porte. Cependant, malgré cette précaution, une fine odeur d'anis se répand bientôt dans le corridor.

Maintenant, le potage apparaît, suivi de deux litres de « nouveau ». Le syndic se sert le premier et, sans attendre que la souprière ait fait le tour de la table, il se met à manger. Tout le monde l'imité et, durant quelques minutes, c'est un cliquetis de cuillers accompagné du bruit que fait le potage aspiré avec avidité.

Ceux qui ont un gros appétit se servent une seconde fois. Cependant, malgré qu'il ait un estomac puissant, Auguste refuse :

— Je me réserve pour la volaille, dit-il plaisamment.

Le potage s'en va. Ensuite, précédé de deux bouteilles de « La Côte », c'est un beau lièvre d'Alsace qui fait son apparition. A ce moment, il faut voir tous ces honorables magistrats se redresser. Les têtes se tournent vers l'hôtesse qui apporte le premier plat et le pose, fumant, sur la table. Dans une sauce onctueuse, presque noire, les morceaux, bien coupés, attirent les regards. A mesure que le parfum du civet se répand dans la salle, les narines palpitent et les yeux brillent de convoitise.

Quand l'hôtesse apporte le second plat, les convives s'empressent. On se sert une seconde, une troisième, une quatrième fois. Cependant comme tous les autres plaisirs, le plaisir gastronomique a son terme. C'est le syndic qui renonce le premier. Il est bientôt suivi de tous ceux qui ont dépassé la cinquantaine. Mais Auguste continue de manger, comme s'il avait jeûné durant trois jours. Marc-Henri essaie de le suivre ; bientôt il le renonce sachant, par expérience que la crainte du pot de camomilles est le commencement de la sagesse.

Maintenant, ils ont achevé de manger ce lièvre d'Alsace ; un des plus beaux qu'on ait jamais vu. Temps d'arrêt. Soupir de satisfaction ! Mais l'hôtesse apporte le jambon et la salade. Quoi de meilleur que ces fines tranches de jambon rose accompagnées de salade faite avec de la chicorée frisée et le tout agrémenté d'un joli vin de chez nous ? Ceux qui déjà renonçaient aux plaisirs de la table reprennent courage, et on les entend répéter en chargeant leur assiette :

— C'est de la gourmandise, de la pure gourmandise !

Après le jambon, voici le dessert : une crème brune avec une tourte aux amandes. Et puis des bricellets, des noix, des pommes et des oranges : il y a de quoi satisfaire tous les goûts.

Cependant l'huissier — de plus en plus sérieux — va et vient apportant des bouteilles. Après le modeste « La Côte », on voit apparaître des flacons portant des étiquettes mirobolantes : Dézaley, Burignon, Clos du Paradis, Montiboux, Etoile du Valais.

Auguste, qui n'a cessé de manger et de boire, crie à tue-tête :

— De l'Aigle, qu'on me passe la bouteille d'Aigle !

Sur quoi le syndic se lève. Il frappe trois fois son verre avec le dos de son couteau et dit :

— Messieurs, une fois encore nous sommes réunis pour marquer la fin de l'année. J'espère que la plus franche gaieté ne cessera de régner au milieu de nous et je lève mon verre à la prospérité de notre chère commune.

Des bravos éclatent. Auguste, qui n'avait pas encore eu le temps de parler, répond :

— On est d'accord, syndic, mais pour que tout le monde soit gai, il ne faut pas avoir, devant soi, un verre vide.

Dans le bien-être de la digestion, tout en remuant d'une main nonchalante la cuiller dans le

verre de café noir additionné d'eau de cerises, ils discutent abondamment. Ils parlent d'affaires communales, ils envisagent de nouvelles économies et proposent toute une réforme administrative. Ils étendent les frontières de leur district, groupent les bureaux des receveurs, font des coupes sombres dans le budget de l'Instruction publique et suppriment, d'un trait, la presque totalité des fonctionnaires.

Et parfois, on entend le syndic répéter avec sérieux : « Moi, si j'étais Conseiller d'Etat... »

Peu à peu, la discussion glisse vers la politique. Auguste, que la politique n'intéresse pas parce que, en fait de parti, il ne connaît que celui des bons-vivants, lance, de temps à autre, une gaudriole ou raconte une histoire grivoise.

Tard dans la nuit, le banquet prend fin tandis que la municipalité, debout, achève le dernier couplet d'un chant patriotique : « O mon pays, ne tremble pas... »

Sur le seuil, le pintier les accompagne. Il fait effort pour soulever ses paupières alourdies de sommeil. Par petits groupes de deux ou trois, les municipaux s'en vont en hésitant sur les chemins couverts de neige. *Jean des Sapins.*

LA MANIERE DE VIVRE DE NOS ANCÊTRES

(Suite).

Remèdes propres pour embellir la face.

LES eaux distillées des fleurs de lys, de nenuphar, de fèves, des semences de concombres et de melon, des racines de paille, de pied de veau, de serpentine, de signet de Salomon, de couleurée, de grayeux, des aubaines d'œufs et des escargots, chacune à part et meslées ensemble, sont propres pour nettoyer, desrider et polir la face et la rendre beaucoup plus belle, plus claire et plus luisante.

L'eau de jus de limons distillée par l'alambic de verre au bain marie est singulière, tant pour bien polir la peau que pour nettoyer les taches et effacer des bourgeons du visage, à fin de le rendre beau et net. L'eau distillée des pommes de pin toutes vertes efface aussi les rides du visage. L'eau de terebenthine distillée nettoye pareillement les lentilles et bourgeons de la face.

Si vous désirez faire une eau excellente pour embellir la face, prenez un melon coupé en pièces, une poignée de racines de pied de veau et de couleurée, demie livre de jus de limons et une livre de lait de chene, mettez tout dans un alambic de verre et les faites distiller au bain marie. Gardez curieusement l'eau qui en sort, pour en laver tous les matins le visage. Prenez deux ou trois poignées de fleurs de *primula veris*, avec une poignée ou deux de racines de signet de Salomon, et les faites tremper dans du vin blanc, avec du suc de limons, puis les distillez comme dessus. Ou bien prenez deux livres de mie de pain, des roses blanches, des fleurs de lys, de nenuphar et de fèves de chacune une poignée, demie douzaine d'œufs, une livre de lait de chene et distilez. De ceste eau, lavez vous en la face. On fait aussi un fard de phasides (haricots) qui rend le visage tres net, tres delicat et tres poly, comme s'ensuit : On prend des phasiols blancs, de mie de pain de fourment tres blanc, de chacune livre, une courge longue, tendre, verte, taillée en pièces, et met-on le tout ensemble tremper une nuit en lait de chene.

Puis on y adjouste cinq onces de graine de melons broyée dans un mortier de pierre, trois onces de noyaux de pesches, pilez de mesme, et demie livre de pignons pelez, et pareillement pilez ; puis on y met un pigeonneau coupé en pièces avec ses plumes, après avoir seulement jetté hors les intestins. On mesle tout cela ensemble dans un vaisseau de verre propre pour en distiller au bain marie de l'eau, laquelle on garde soigneusement pour s'en laver le visage...

Après avoir nettoyé, poly et blanchy le visage, reste à luy bailler la couleur rouge et vermeille, au milieu des joües et des levres, à fin que le rouge estant ainsi meslé avec le blanc represente la face au vif et au naturel. Pour ce faire, vous dissoudrez rasma de bresil (chair de bœuf sé-

chée et fumée) et orcanette en eau alumineuse, de laquelle vous en frotterez la pommette des joües et les levres, ou bien userez du rouge d'Espagne. Ou bien, prenez sandal rouge broyé bien delié et le mettez dans du fort vinaigre distillé par deux fois et le faites bouillir ensemble, y adjoutant un petit d'alum de roche avec tant soit peu de musc, civette ou ambre gris, si voulez qu'il soit odorant.

(A suivre).



LE CHALET DU TORRENT

III

Au milieu de la nuit, le chalet dormait profondément au bord de la forêt tranquille. Une harmonie mystérieuse montait du doux bruissement de la rivière vers les rayons de la lune qui argentait la surface de l'eau et la lointaine perspective des monts. Dans ce paysage immobile, tout était paix, leur du ciel, oubli du mal et de la douleur, mirage du pays des songes.

Un vagissement, un léger cri d'enfant, passa comme une ombre dans cette clarté nocturne. Au moment où Rose, qui s'était levée promptement, apaisait la petite créature en lui donnant à boire, on entendit une voix éclatante qui partait comme du coin de la chambre et appelait : Pierre-Louis ! puis le silence recommença. L'enfant se taisait : la jeune mère le serrait sur sa poitrine avec effroi, en écoutant la respiration bruyante et précipitée de son mari. Après une minute d'anxiété poignante, la même voix cria de nouveau : Pierre-Louis !

Celui-ci bondit hors de sa couche, enveloppa sa femme et sa fille d'un bras éperdu et les entraîna avec lui dans le lit, comme pour les soustraire, par son étrointe, à un danger inconnu.

A peine y étaient-ils blottis, qu'un troisième appel, plus strident encore que les autres, vint redoubler leur frayeur.

— C'est la voix de ma grand-mère, balbutia le jeune homme, si tremblant qu'il pouvait à peine retenir sur son sein la pauvre Rose à moitié évanouie. Grand-mère Judith m'appelle ! où faudra-t-il donc que j'aille la rejoindre ? que veut-elle ! pourquoi me tourmenter encore et revenir de l'autre monde pour cela ?

On ouvrit la porte de la chambre et Ezéchiel, pâle et à moitié vêtu, parut sur le seuil. Son aspect rendit quelque force aux deux époux.

— Tu as entendu ? lui demanda sa sœur d'une voix éteinte.

— Oui. Cela m'a réveillé en sursaut. Mais je n'y comprends rien. Et vous ?

— Rien, répondirent-ils simultanément.

— Allons rallumer le feu de la cuisine, dit le frère. Cela nous changera et nous y attendrons le jour.

Les heures de la nuit passèrent l'une après l'autre, lentes, tristes, silencieuses, noires malgré la flamme éclatante qui s'élançait du feu ranimé. L'enfant dormait à peine, inquiète dans son berceau. Les trois autres semblaient craindre d'éveiller un malheur par le moindre bruit. Enfin, quand l'aube parut, Rose s'enhardissant dit :

— N'est-ce pas, tu n'iras point, ni aujourd'hui, ni jamais, à cette dangereuse tâche de faire flotter le bois ?

— Non, dit-il, j'y renonce.

— Et tu fais bien, s'écria Ezéchiel. N'avez-vous pas le nécessaire et plus ! Faut-il donner des chances au guignon, en allant le chercher, quand il n'a pas l'air de se souvenir de vous ?

— Et puis l'avertissement de cette nuit ! dit Rose.

— Mère-grand avait sa voix des mauvais jours que je connais bien : aussi suis-je tout remué. Faisons bien vite du café, ma femme, pour nous remettre un peu de courage au cœur.

Elle s'appretait à servir le déjeuner, lorsqu'on frappa à la port du chalet. C'était le père Liver, gros vieillard encore tout vert, robuste, carré et trapu, vrai paysan montagnard, la pipe à la bouche, et capable d'exorciser par sa présence tous les bruits et tous les fantômes d'un autre monde. Il allongea vers le foyer ses lourdes guêtres tout humides de la rosée matinale, et s'informa de l'enfant, sans se retourner, avec une mansuétude parfaite.

Cette brusque diversion et les incidents du déjeu-