

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 66 (1927)
Heft: 20

Artikel: Le feuilleton : les deux dames de chez Marc-Antoine : [suite]
Autor: Héritier, G.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-221055>

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: 10.02.2026

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

LA LOGIQUE

LE syndic Marc Desbiolles est embarrassé. Il se gratte derrière l'oreille, avance le pied droit, le recule, en fait autant du pied gauche, toussotte nerveusement, puis s'exclame :

— Dis-voir, Julie, ma femme, toi qui as été institutrice tant d'années, comment faut-il que j'écrive en tête de ma lettre à la Société de couture des dames de la Paroisse ? Puisque je m'adresse à ces dames au nom de la municipalité, en employant le pronom « nous », je ne peux pourtant pas écrire « Mesdames », ce serait un contresens.

Julie. — Eh, pourquoi pas ? C'est ainsi que cela se fit toujours, à moins que tu ne veuilles écrire « chères confédérées » ou « chères concitoyennes ».

Le syndic. — Tu sais que je suis un esprit épris de logique avant et dans tout : chacun le reconnaît, c'est ma gloire et je n'y faillirai pas. Je rejette conséquemment tout ce qui ne supporte pas les lumières d'un raisonnement qui a des pieds et une tête. Si j'écrivais ma lettre au singulier, en ma qualité de syndic par exemple, alors je pourrais dire « Mesdames », mais avec « nous », je n'en démarre pas, il faut « Nosdames », c'est logique et je me fiche de ceux qui ne sont pas d'accord !

Julie. — Fais ce que tu veux, Marc, mais tu risques bien que ces dames de la couture, dont la langue est pointue, te baptisent l'« académicien ». *Tu oublies surtout pas qu'en ce monde on n'aime la logique qu'en théorie.* Tu n'y peux rien changer, puisque c'est ainsi, même en grammaire, cette essence distillée de la langue et de l'esprit de la race.

Aimé Schabzigre.

Imbroglia. — Madame dit à la bonne. — Mélanie, quand vous aurez fini de monter des cendres, vous descendrez mon thé !

Au tribunal. — Vous êtes accusé d'avoir enlevé deux sacs de charbon pesant chacun 3 quintaux.

— C'est vrai, Monsieur le commissaire, mais je l'ai fait dans un moment de faiblesse.

LU COLOMBAOU...

E'EST le soir en Fiaudières, un soir d'arrière-automne. Les grands fayards qui drapent les côtes jusqu'au fond du val-lon colorent les bois d'or et de roux. Le soleil va glisser derrière la Dent d'Oche : c'est tout rose en Naye !

Maintenant, la nuit vient rapidement, le lac et les scex s'effacent, l'ombre monte. Là-haut sur les crêtes, tout est sombre et silencieux.

Au chalet, les petits tapagent. Grand'mère Fanchette tente en vain de faire cesser les chicanes. Puis elle change de ton, et dit tout bas : « Ecoute petiot, si tu n'es pas sage, le colombaou viendra cette nuit. Ecoute... » Tout s'apaise, car c'est terrible, le colombaou ! Les grands sapins se balancent, et des longues branches sort un roucoulement plaintif, qui s'enfle et décroît : hou... hou... coulom... bâaou... hou... hou...

L'aïeul chevrote alors de sa voix cassée le vieux refrain d'antan :

Hou... hou... hou... hou... colombaou !
Fè te crai que vò te baillhi mé z'ou
Por tré de té crouio petiou !...
Hou... hou... hou... hou... colombaou...

Ce langage et l'air mystérieux de père-grand en imposent aux plus hardis, et l'on se tait.

Le hululement vient toujours : on dirait qu'il descend par la cheminée. Pour sûr, c'est le colombaou ! Pierrot et Lisette tendent l'oreille, le cœur battant. Grand'mère Fanchette dodeline de la tête en souriant : elle revoit une fillette — c'est bien lointain déjà ! — qui avait peur du chant des sapins...

« Allons, enfants ! allons dormir. N'ayez pas peur, c'est bientôt l'hiver, et quand

La naï sù lè boù
E vegnù delon,
Lo colombaou
S'en vao in amon !

Jean des Vaunaises.



LES DEUX DAMES DE CHEZ MARC-ANTOINE

Si bien que la bonne fille fit dire à mademoiselle, par Mariette, qu'elle serait très honorée de lui montrer sa cuisine. C'était là une marque de déférence qu'elle ne prodiguait pas. Tante Julie en fut même surprise et rit sous cape de l'illusion de sa servante qui, ignorante des laboratoires culinaires modernes, s'imaginait étonner ces dames par l'exhibition d'une cuisine montagnarde, jadis réputée dans le pays, mais aujourd'hui bien démodée.

Tante Julie se trompait. Et c'est justement cette note d'archaïsme qui plut infiniment à Pauline. Malgré le jour peu favorable, elle photographia Catherine appuyée sur la seille de cuivre, ce dont la brave ormonnenche ne se montra pas peu glorieuse.

Il est vrai que la cuisine des Sapinières mérite une visite et un salut. Le modernisme, qui envahit et transforme toutes choses, y a passé, mais ne s'y est guère arrêté. Et la grande vaste pièce, carrelée, avec sa cheminée quasi monumentale dont le manteau s'avance en auvent, sur un foyer spacieux, conserve toute son apparence de jadis. Cependant, si la cheminée existe encore, elle n'abrite plus saucisses, saucissons, jambons et quartiers de lard, qui ont trouvé place dans un local ad hoc où ils sont fumés plus « rationnellement ». Là même, un potager a remplacé la broche, et les landiers, les réchauds à braise et les grils aménagés autrefois dans une sorte de poêle en molasse dont la partie inférieure, creusée en forme de bassin — le cendrier — contenait les fines cendres destinées aux lessives. Les ustensiles désuets, crémaillère, coquemars, cassotons en fonte sur trois pieds ont disparu, relégués en quelque coin obscur. Seuls les fers à bricquets règnent encore et, aux grandes occasions, tendent, sur la fumée du four, leurs mâchoires armoriées et datées, remplies de pâte savoureuse. On l'a, d'ailleurs, respecté, ce foyer de molasse, où Catherine allume le feu pour cuire dans la marmite pansue le jambon et les choux « qui ne donnent rien de sorte sur ce bougre de potager ». On l'a conservé aussi en prévision des confitures. En été, en automne, la « bassine » de cuivre y reluit, étincelante, parmi les flammes du bon bois sec qui pétile. Ah ! le joli spectacle, et combien gai !

Dans un angle, la haute pendule à caisse monte la garde, comme un grenadier du temps de Charles-Abram-Gabriel, et son tic-tac bat gravement la charge, lente mais invincible du temps.

Sur une table, non loin du fourneau, la « seille de cuivre » fait concurrence au robinet moderne installé sur l'évier. Et Catherine aime à plonger la « casse » vermeille dans l'eau de la seille. Ce robinet est bien commode, mais il ne lui dit rien qui vaille depuis qu'à la suite d'une terrible gelée, les tuyaux ont sauté. C'est un joli traitre dont elle se méfie, comme, autrefois, elle se méfiait des jolis garçons aux paroles enjôleuses. « Tout ce qui brille n'est pas or ».

Les casseroles étincellent, petits soleils des cuisines, miroirs où voltige, se joue, se multiplie la lueur du feu. Et il y a encore le ratelier avec de vieilles faïences, des assiettes à fleurs, des tasses décorées, des soupières brunes à feuillage blanc, des plats jaunes, des écuelles et des pots vermissés, toute cette joyeuse faïence, qu'étaient, autrefois, sur le champ de foire, en rangs serrés et méthodiques, les « catalares », aujourd'hui disparus.

— Que madame soigne sa porcelaine dans son buffet, moi je garde mes plats.

Il y a, sur le dernier rayon du ratelier, formant frise, une compagnie de « chanes » en étain, au joli ventre rebondi, au bec gourmand, alignées par rang de taille.

Mais, ce n'est pas tout. Catherine a conservé les coutumes d'autrefois, et si la « dépense » est toujours bien garnie, elle n'a pas abandonné la mode du plafond garni, où il y a, en hiver, ces élégantes chaînes d'oignons tressés qui courent, souples et dorés, le long des solives et bordent la hotte de la cheminée. En été aussi, pendues de-ci, de-là, il y a des bottes de sauge, de fenouil, de marjolaine, des branches de laurier-sauce, et tout cela sent bon.

Autrefois, de drôles de petites lampes — des « craisu » — mettaient des points lumineux dans l'ombre de la vieille cuisine. Et Catherine les regretta lorsqu'elles furent détrônées par les lampes à pétrole. Et, maintenant, à l'entendre, c'est bien pis. Craisus et lampes à pétrole ont fini leur temps. Les ampoules électriques règnent dans la maison entière, et la cuisine n'a pu éviter ces intrus.

Catherine ne félicitera jamais Marc-Antoine d'une telle innovation. Elle prétend que « cette lumière lui boit les yeux », elle grogne — comme, sans doute, grognait, il y a un siècle, le vieux soldat de l'épopée, l'aïeul Abram-Gabriel, mais, comme lui aussi, elle suit toujours le maître ; et le maître, maintenant, c'est Marc-Antoine.

Ces ampoules, si décrites, éclairaient la longue table de chêne, solidement établie au centre de la pièce hospitalière, où maîtres et domestiques s'asseyaient à l'heure des repas. Et, le soir, parmi la buée de la soupe fumante et des marmites qui ronflent, on voit, comme en une scène de Rembrandt, les dos courbés des travailleurs penchés sur leurs assiettes, tandis que, toujours debout, jamais assise, mangeant à la hâte, affairée, Catherine, la reine de céans, surveille le repas et prend soin de tous... sans en avoir l'air.

Ah ! la bonne cuisine que celle des Sapinières ! Et comme Pauline s'y plaît.

— C'est un musée, a-t-elle dit en admirant les faïences.

Puis, les chanes, puis le vénérable coquemar, qui semble un peu honteux d'être relégué loin du foyer et rougit de sa panse trop brillante. Autrefois, elle était plus noire et le coquemar chantait du matin au soir près du feu, dans la braise. Et comme la jeune fille s'est assise sur une vieille chaise à haut dossier et à croisillon, Catherine s'écrie :

Pour la rédaction : J. MONNET
J. BRON, édité.

Lausanne — Imp. Pache-Varidel & Bron.

Adresses utiles

Nous prions nos abonnés et lecteurs d'utiliser ces adresses de maisons recommandées lors de leurs achats et d'indiquer le *Conteur Vaudois* comme référence.

Garçon !

Un Cordial Vaudois

à base d'œufs frais et crème

Lattion Frères, Fabricants, Lausanne

Achetez vos chemises
chez le spécialiste

DODILLE

Rue Haldimand

LAUSANNE

HORLOGERIE-BIJOUTERIE-ORFÈVRE

Atelier spécial de Réparations de
Montres, Pendules et Réveils en tous genres

Elie MEYLAN

Horloger diplômé, Pendulier spécialiste
Solitude 7 LAUSANNE Solitude 7

Dégustez tous

les excellents vins

Aigle et Yverne 1926

CH. HENRY, AIGLE
Tél. 78



Pompes funèbres du Nord
Grand choix de cercueils
Rue du Nord 3 - Tél. 77.38
Transports - Formalités
L. GMEHLIN

APPAREILLAGE POUR EAU ET GAZ

Jules BOVAY

Ruelle St-François, 3

LAUSANNE

COUVERTURE ET FERBLANTERIE

LAITERIE DE ST-LAURENT

Rue St-Laurent 27
Téléphone 59.60
Spécialité : Beurre, œufs du jour, Fromages de 1er choix.
Mayakosse et Maya Santé, Tommes.

J. Barraud-Courvoisier

VERMOUTH CINZANO

Un Vermouth, c'est quelconque,
un Cinzano c'est bien plus sûr.

P. POUILLON, agent général, LAUSANNE

Demandez un

Centherbes Crespi

l'apéritif par excellence.