

Premiers froids

Autor(en): **Goullé, Albert**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **32 (1894)**

Heft 46

PDF erstellt am: **22.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-194582>

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.

conteintà què l'autro. S'on tsertsè à l'eimbéguinà et qu'on sè laissè preindrè, on ne vo fourrè pas ào cliou; mà po on hommo qu'a on pou dè vergogne, l'est rudo eimbéteint dè s'ourè reprodzi dâi too pè sa fenna.

Djan Bamboué est on bravo hommo; mà ne portè pas lè tsaussès pè l'hotò, et lài sè tint coumeint on tsat derrâi la pliaqua quand n'est pas d'obedzi d'étrè défrou. L'autro dzo, tandi qu'on parlâvè tant dè cé Betezu, l'avâi on einviâ dâo diablo d'allâ dévâi lo né tant qu'à la pinta po lài sè trova on momeint avoué lè z'amis, et po agottâ lo nové; mà n'ousâvè pas lo derè à la Marienne. Adon, po lài poâi allâ, ye ruminè on estiusa et fâ à sa fenna :

— On m'a de que Sami à Bringue étâi malado, et faut que y'aulo lài fèrè onna vesita, kâ l'est bin soveint venu mè vairè quand y'avé mau ào pi. Et li qu'est vi coumeint on pesson dussè rudo s'einnoyi dein son lhi.

— Bin se te vâo, lài repond sa fenna, mà ne resta pas trào grandteimps et baille la bouna-né à la Françoisè.

Quand l'a z'u governâ et tot reduit, l'a alluma son tourdzon et l'est parti..... na pas tsi Sami, que n'étâi pas mé malâdo què lo pont nâovo, mà ào cabaret iò lo Sami dévessâi sè trovâ assebin, et on iadzo attrablia, adieu la Marienne et l'hotò, et vive la joie! que ma fâi l'étâi quasu la miné quand rabordâ. Et po ne pas étrè bramâ pè sa pernetta, lài fâ :

— Cé pourro Sami a étâ rudo conteint dè mè vairè, et coumeint cein lài fasâi pliési, su resta tant qu'ora.

— Et qu'a-te?

— Eh bin, po derè la vretâ, on ein sâ rein ào su; n'a rein d'acquouet et tot lài fâ mau. L'est mau fottu, quiet!

La Marienne que droumessâi à mâiti, sè revirè su lo coussin et sè remet à pionci.

Lo leindéman, m'einlévine se le ne reincontrè pas la Françoisè, ein alleint à la boutequa.

— Et ce pourro Sami, coumeint va te? se le lài fâ?

— Mâ va bin, Dieu sâi bény, se repond la Françoisè tot ébayâ. Et ton Djan? Sami m'a de que n'étâi rein bin.

— Mâ Djan va bin, du que l'est z'u tsi vo hier à né po trovâ Sami.

— Mâ l'est Sami qu'est z'u tsi vo!

— Nefâ! Djan m'a de que Sami étâi malado et que lo volliâvè allâ trovâ.

— Eh bin l'est bouna cliiaque! Sami m'a de lo mémo affèrè dè Djan.

— Eh cliiâo tsaravoutès! vâo tou frémâ que sont z'u pè lo cabaret?

— Dè bio savâi!

— Ora, comptâ su cliiâo bougro d'hommo!

Ma fâi, ein arveint à l'hotò, lè duè pernettès ein ont de l'allâie et la revegnâ à l'âo z'hommo qu'ont peinsâ que po

lè fèrè botsi pe vito, ne faillâi pas repipâ on mot. L'est cein que l'ont fé, mà vo pâodè comptâ que l'ont z'u à tsacon onna bouna ratélaie, que cein est portant onco la fauta ào Betezu.

Funérailles russes.

A l'occasion de la mort du tsar et des pompeuses funérailles qu'on vient de lui faire, nous croyons intéresser nos lecteurs en leur donnant quelques curieux détails sur les cérémonies en usage chez le peuple russe, dans les funérailles.

« Le corps doit séjourner dans la maison trois jours, en commémoration de la résurrection de Jésus-Christ. Même avant la visite du médecin chargé de constater le décès, il est revêtu de linge et de vêtements et étendu sur le lit, les yeux fermés, les mains croisées. Les rideaux sont baissés, et les images saintes, qui sont habituellement suspendues dans un angle de la chambre à coucher et dans la salle à manger, sont placées sur une table recouverte d'un linge, entre deux cierges, avec le livre saint.

« La veillée commence. Les parents du défunt, qui se mettent immédiatement à la disposition de la famille, lisent les psaumes de David et se remplacent à tour de rôle, sans jamais discontinuer. Le prêtre et le diacre viennent officier généralement deux fois par jour, au domicile, où les amis intimes sont conviés.

« A la fin de ce service, le prêtre, ceux qui l'assistent et toutes les personnes présentes s'approchent du défunt et le baisent sur le front.

« Pendant toute cette cérémonie, les assistants tiennent un cierge dans leur main dégantée.

« Notons ce dernier détail. Il faut, quand on pénètre dans une église russe, avoir la main droite dégantée. C'est là une règle absolue qui s'implique par le fait que la peau animale, étant considérée comme impure, la main dont on fait le signe de la croix n'en doit pas être recouverte.

« A l'expiration des trois jours, le corps est transporté à l'église. Le visage du défunt est découvert et les assistants le baisent une dernière fois en signe d'adieu. (ECHO de la semaine).

La caille à la Talleyrand.

(GOURMANDISE)

Sous ce titre, lisez un peu ce que nous dit, dans l'*Almanach illustré de la famille*, ce gourmet de Fulbert-Dumonteil :

« Vous prenez une jolie petite caille, finement truffée et légèrement attendrie dans du champagne. Très délicatement, vous l'introduisez dans une poule de la Bresse, recousue avec soin et beurrée au pinceau.

» Puis vous mettez à son tour la poule et sa caille dans un énorme dindon du Berri. Tâchez qu'il soit de la Châtre ou de Châteauroux. Le tout sera proprement embroché devant un grand feu tout flambant.

» Qu'arrive-t-il? Tout le jus du dindon est absorbé par la poule et le jus de la poule par la caille...

» Au bout de deux heures, vous débroschez vos trois bêtes en une seule bête et vous placez cette trinité fumante sur un grand plat. Vous tirez la poularde de dedans le dindon et la caille de dedans la poule.

» La caille! Faut-il bien dire, la caille! Ce manger est si parfumé, si délicieux, si supérieur à toutes choses qu'il n'a vraiment plus de nom. A côté de cette bouchée incomparable, les fameuses grives de Barras ne seraient que d'humbles mauviettes.

Vous prendrez donc cette caille sans rivale, comme vous toucheriez à quelque sainte relique, et vous la posez, toute fumante, toute parfumée, sur une rôtie croustillante, dorée dans le plus fin beurre de Gournay. »

Premiers froids.

Lorsqu'elle entendit sonner la pendule, ses larmes redoublèrent. Déjà, à peine après six mois de mariage, Louis se dérangeait. Hier, il n'était rentré qu'à sept heures et voilà qu'aujourd'hui il rentrait plus tard encore!

Dans les premiers temps de leur union, vingt minutes lui suffisaient pour venir de son bureau, et il se plaignait que c'était loin. Maintenant il mettait une heure entière et ne maugréait jamais plus contre la distance. Décidément il changeait.

Elle songeait ainsi, tassée sur le grand fauteuil de reps rouge, près de la fenêtre à balcon où des fleurs automnales achevaient de se déflurir.

Au milieu de la pièce, la table était mise, la soupière au milieu, deux couverts face à face.

Tout à coup, la jeune femme sursauta. Un pas avait retenti sur le palier.

— C'est lui! dit-elle.

Elle essuya vivement ses yeux et redressa son buste.

Louis entra.

— Comment! fit-il, jetant un coup d'œil vers la cheminée, pas de feu!

— Du feu! s'exclama-t-elle, stupéfaite.

— Eh oui! on croirait entrer dans une glacière, ici.

— Moi, j'ai assez chaud.

— Tu n'es plus frileuse! Depuis quand?... Brrrr! Moi, je suis gelé.

Elle le regarda de bas en haut, puis elle lui décocha, méprisante :

— Tu as l'air assez bête, va, à t'efforcer de grelotter!

— Pas plus que toi à faire la réchauffée avec tes joues qui bleuissent et ton nez qui enfle!

Vexée, elle éclata en sanglots :

— Oui... Oui... Je m'aperçois bien... Tu ne m'aimes plus!... Tu as assez de moi...

Il eut du regret de sa brutalité.

— Qu'est-ce que tu as, ce soir? Tu es toute nerveuse?... Voyons!... voyons!... ma Lucie chérie..., ma petite fafemme...

Elle se laissa embrasser, mais garda ses lèvres closes.

— Allons, à table! reprit-il, en se battant et se frottant les mains; de manger ça me donnera chaud.. et à toi plus belle humeur, j'espère.

— Finis donc! Tu m'agaces... Ne dirait-on pas qu'il gèle à pierre fendre!

— Ce que je sais, dans tous les cas, fit Louis impatienté, c'est que demain, quand je rentrerai du bureau, j'entends, je veux trouver ici du feu. Je n'ai pas envie d'attraper une bronchite en dinant...

Il avala la cuillerée qu'il tenait, à mi-chemin entre son assiette et sa bouche.

— Mais, reprit-il, elle est froide, ta soupe.

— Hier, tu t'es plaint qu'elle était trop chaude... On ne sait pas comment s'y prendre avec toi... Je ne fais plus rien de bien, à présent...

Elle repartit à pleurer.

— Mais, sapristi! je ne veux pas te causer de la peine. Qu'est-ce que tu as donc, ce soir? Jamais je ne t'ai vue comme ça!

— D'abo-o-ord, ta sou-ou-oupe serait pas froi-oi-oiide si t'étais arrivé plus tôt... Mais monsieur s'ennuie à la maison; monsieur se déplaît dans son intérieur...

— Parce que je me suis arrêté un instant au café, tu me fais une scène! On ne peut pas vivre en sauvage. Hier, c'est Langlois qui a payé l'apéritif; avant-hier c'est Firmin; ça été mon tour aujourd'hui; demain...

— Tu dépenses à l'estaminet tout l'argent de la maison... et tu veux du feu!

— Tout l'argent! Ça, c'est fort! Sur mes deux cent cinquante francs d'appointments, je te donne, à la fin de chaque mois, deux cents francs... et tu oses dire que c'est moi qui dépense tout!... quand, ce mois-ci encore, tu as commencé par t'acheter un chapeau et des bottines!

— Je ne peux pourtant pas marcher nu-pieds!

— Des bottines de vingt-cinq francs!

— Tu voudrais peut-être que je mette des sabots?

— Et le chapeau, trente-huit francs! Trente-huit francs! Voilà de quoi acheter du chauffage!

— Il m'en fallait un. C'est très cher, les chapeaux... Je le dirai à maman que tu me reproches jusqu'à ma toilette. Papa ne lui a jamais reproché la sienne, à elle!

— Je crois bien; elle ne s'habille que de cotonnade!

— Ma mère vaut bien ta tante. Je te défends d'insulter ma famille!

La dispute devenait très grave. Louis, encore une fois, baissa de ton.

— Mais, sapristi! qu'est-ce que tu as ce soir? J'insulte ta famille, moi! J'ai le plus grand respect, au contraire, pour le père Huet, qui est le meilleur des hommes, pour ta mère, qui est la plus brave femme du monde. S'ils nous entendaient, ce n'est pas à moi, c'est à toi qu'ils donneraient tort.

Elle s'apaisa, mais rouvrit le robinet des larmes.

— Si, hi! hi! hi! je soigne ma mise, c'est pour te faire honneur, pour pas qu'on dise derrière toi, quand nous sortons, que tu as

au bras une femme ridicule, sans goût, un souillon comme il y en a tant!

— Ne pleure plus, ma Lucie adorée, faisons la paix... et puis mangeons, car j'ai faim.

Elle écarta la soupière vide et mit à la place un restant de ragout dont la graisse avait figé durant la querelle. Louis s'abstint de réflexions critiques. Ils restèrent quelque temps silencieux.

Elle reprit la conversation, mais sur le ton insinuant:

— Tu ne me reprocheras plus, dis, d'être une dépensière? Des dépensières, des gâcheuses, c'est Mme Langlois, c'est Mme Firmin... Ah! celles-là, par exemple! je te les abandonne. Ce qu'elles en cassent de la monnaie!... et leurs maris ne les grondent pas, j'en suis bien sûr. Tandis que moi, qui suis une pot-au-feu, qui ne me permets pas — comme monsieur mon époux — des dépenses inutiles, des apéritifs au cabaret, des paquets de cigarettes...

— Oh! oh! madame, ne dites pas de mal des cigarettes; vous en fumez très bien quelquefois chez nous, portes closes, en buvant le café, ou à la campagne, sous la tonnelle... Et le cabaret, vous ne vous faites pas beaucoup traîner, quand j'offre de vous y conduire... Te souviens-tu, hein? à Chatou, le premier dimanche de l'autre mois...

— Non! non! monsieur, je ne me souviens pas; je ne veux pas me souvenir?

— Pourquoi? On était si gai! on a tant ri! La bonne partie! Nous la recommencerons, n'est-ce pas, le printemps prochain?

— Non. C'est fini — pour moi du moins, car les hommes sont, en tout, les favorisés — c'est fini des belles promenades à travers champs...

— Tu dis?

Ici, nouvelle averse de pleurs.

— Je dis... je dis, hi! hi! hi! que, heu! heu! heu! la promenade à Chatou...

— Achève...

— M'a porté malheur, na!

— Pas possible! C'est vrai? Tu es sûre?

— Ça te rend joyeux, toi!

— Et toi ma Lucie, est-ce que ça te désole?... C'est le père et la mère Huet qui vont être contents!

— Si tu étais comme autrefois, comme au commencement de notre mariage, moi aussi je serais bien heureuse. Maintenant que tu rentres tard...

— Tard! à sept heures!

— Que tu passes ton temps à l'estaminet...

— Je n'y suis pas resté vingt minutes.

— Que tu deviens d'une exigence...

— Exigeant, parce que je réclame du feu!

— Mais il va falloir faire des économies.

— On en fera. Dès demain, je supprime l'apéritif du matin et du soir.

— Moi, je mettrai moins cher à mes cha-peaux.

— Embrassez papa!

— Laissez maman tranquille, vilain!

ALBERT GOULLÉ.

Bouilli à la poulette. — Hâchez finement deux oignons et un peu de ciboule, passez ce hâchis dans une casserole avec un peu de beurre; au bout de 2 ou 3 minutes, ajoutez deux pincées de farine; faites roussir, mouillez avec de l'eau, salez et poivrez.

Laissez bouillir cette sauce pendant 5 mi-

nutes; jetez-y les tranches de bœuf bouilli et retirez-les au bout de 2 minutes pour les dresser en couronne sur le plat. Ajoutez à la sauce 3 jaunes d'œufs délayés, avec une cuillerée à bouche de vinaigre; hâchez du persil et mettez-en une cuillerée à café dans la sauce, donnez deux ou trois bouillons et versez la sauce sur le bœuf.

THÉÂTRE. — Notre troupe dramatique a donné, jeudi soir, le *Bonheur conjugal*, avec un grand succès. Cette pièce a été rendue avec un entrain et un brio irréprochables, qui ont valu à nos artistes les plus chauds applaudissements. — Demain, dimanche:

Le crime de Jean Morel, drame en cinq actes.

Le Journal des *cafetiers de la Suisse romande* donne la recette suivante pour la conservation du raisin; mais la manière dont elle est rédigée nous paraît devoir donner lieu à une étrange confusion:

« Pour conserver les raisins à l'état frais, dit ce journal, il faut les cueillir par un temps bien sec et pas trop mûrs. On enlève tous les grains atteints d'altération et on les suspend dans une chambre bien sèche, à l'abri de la gelée; ils se conservent ainsi plus de trois mois. »

Boutades.

Un journaliste assiste à un dîner d'agriculteurs, où l'on ne parle que colza, luzerne, avoine, etc. Il s'ennuie mortellement et attend la fin du banquet avec impatience. Au dessert, un voisin l'interpelle:

— Oui, monsieur, nous avons eu une belle récolte de froment, mais c'est le foin, malheureusement, c'est le foin qui nous manque!

Alors le journaliste n'y tenant plus: « Oh! moi, dit-il, le foin, ça m'est égal... je n'en mange pas. »

Fin de rapport d'un maire de village: « Je recommande aussi à M. le préfet, le nommé R... qui, dans un récent incendie, a exposé sa vie au péril de ses jours. »

— Pourrais-tu, ma chérie, m'indiquer un bon confesseur?

— Est-ce grave, ce que tu as à lui avouer?

— Dame, oui!

— Eh bien, prends le mien, on peut tout lui dire, il est sourd!

L. MONNET.

AGENDAS DE BUREAUX
POUR 1895
Papeterie L. Monnet
3, PÉPINET, 3

LAUSANNE. — IMPRIMERIE GUILLOUD-HOWARD