

La mort du cochon

Autor(en): **A.B.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **23 (1885)**

Heft 21

PDF erstellt am: **22.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-188743>

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.

doute fort mal accueillies venant directement de leur chère épouse. Si ce sont des hommes de cœur, ils me donneront raison ; si, au contraire, ce sont des égoïstes ou des endurecis, ils riront..... ou peut-être se corrigeront !...

Espérons-le, pour la paix du ménage.

Une abonnée, mère de famille.

Un petit souper, dont le menu se composait principalement de pieds de pores, réunissait dernièrement, au café Röthlisberg, à Yverdon, un certain nombre d'anciens Zofingiens. Le repas fut simple, mais la gaité, qui ne cessa d'y régner, ne fit que redoubler, lorsqu'un des convives offrit comme dessert la jolie pièce de vers qu'on va lire :

La mort du cochon.

Entonnons un chant d'allégresse !
Depuis le temps que je l'engraisse,
Ce porc va sauter dans sa graisse
Et geint déjà comme un damné !
Qu'on range, près de la courtine,
Tous mes couteaux, la grande tine
Et le trébuchet, guillotine
De ce vulgaire condamné.

Oh ! l'on frémit alors qu'on jauge
Ce que ce goinfre dans sa bauge
A vu dégringoler dans l'auge !
Et vraiment l'esprit se confond !
Oui, je frémis lorsque je pense
A la formidable dépense
Que nous cause sa grosse panse,
Véritable tonneau sans fond.

Digne neveu de Méléagre,
Il est têtue comme un onagre,
Pansu, poussif et puis podagre ;
Car tout à l'heure il trébuchait
En avançant d'un air austère
Vers le lieu sacré du mystère
Où bientôt, en quittant la terre,
Il rougira le trébuchet.

Et le martyr qui se démène,
A son bourreau qui le malmène,
Rappelant sa nature humaine,
Gémit étendu sur le flanc.
Quand soudain, le boucher rapide,
D'un coup, tranche la carotide,
Et la vie, en pourpre liquide,
Jaillit dans le seau de fer-blanc.

Sous le froid tranchant qui le larde,
Sentant déjà que la camarde
Envahit jusqu'au péricarde,
Il crie et mène un train d'enfer,
Jusqu'à ce que la Parque avide,
Secouant ce corps qui se vide,
Blanchit de sa houppe livide
Le groin troué de fil de fer.

Allons ! dans la tine d'eau chaude,
Dit le charcutier, qu'on l'échaude !
Son œil luit comme une émeraude !
Il a l'accent d'un convaincu,

Quand soudain retroussant sa manche,
Il lance comme une avalanche
Ses soldats armés de poix blanche,
Sur le cadavre du vaincu.

Sans aucun respect pour ses affres,
Prévoyant de prochaines baffres,
L'artiste en deux ou trois balafres,
Fait quatre pieds prêts pour le gril.
Et puis, sublime facétie,
En commençant son autopsie,
Le monstre, pour graisser sa scie,
Détache un disque de nombril,

Holà ! Calez bien la machine !
Et retournons sur son échine
Cet énorme magot de Chine,
Ce gros émule d'Abélard !
Et maintenant que l'on contemple,
Dans le recueillement du temple,
Ce grand et magnifique exemple
De dix centimètres de lard !

Mes bons amis, tout à la joie !
Notre patriarche a le foie
Ferme et grassouillet comme une oie ;
Il n'est ni trop mou, ni trop sec !
Nous allons le mettre en saucisse,
Et pour peu qu'elle réussisse,
Au baptême du gros Narcisse,
Nous mettrons des porreaux avec !

Puis, quand la peau parcheminée
Par trois mois de la cheminée,
Où nous l'aurons acheminée,
Frisotera sur le jambon,
Au repas du prochain baptême,
(Toujours d'après l'ancien système)
Nous chanterons sur ce vieux thème :
Mangeons en tous, car il est bon !

Voici venir l'instant suprême !
Mélant au sang un pot de crème
Qu'il fouette et bat avec système,
L'homme devient Robert Houdin ;
Car soudain cette masse informe,
Sous ses doigts graisseux se transforme,
Et devient un serpent énorme,
Noir et visqueux. — C'est le boudin !

Au fond du bassin qui l'enserme
Il ne reste plus qu'un viscère
Pâle et gluant comme un ulcère.
A qui la poche ? La veux-tu ?
Et riant de la facétie,
On voit l'enfant de l'Helvétie,
Dans un coin gonfler la vessie,
En soufflant dans un gros fétu.

Tout est fini ! — Dépouille informe !
Disparais dans l'ancre difforme
De cette cheminée énorme !
Dès longtemps elle attend ta mort ! —
Et là-haut sur l'âtre enfumée,
On aperçoit dans la fumée
Que le genièvre a parfumée,
L'apothéose d'un grand mort !

A la Cuisinière :

J'ai vu souvent, au Café Riche,
Un abdomen puissant et riche
Dégustant près d'une bourriche
Un flacon de Johanisberg.
Quant à moi, je ne sais qu'y faire,
Mais à ces splendeurs je préfère
Un pied arrosé d'un bon verre
De la bière de Röthlisberg.

Maintenant, Messieurs, il me semble
Que pour consacrer tous ensemble
Le principe qui nous rassemble
Modestement et sans éclat,
Nous dirons à la cuisinière :
Ne quittez jamais cette ornière,
Vous avez la bonne manière
De mettre les pieds... dans le plat.

A. B.

On reçu.

Quand l'est qu'on prêtè dè l'ardzeint à cauquon, et tant pou que cé sàì, l'est adé bon dè demandà on reçu. S'on a affèrè avoué 'na brava dzein que ne vignè pas à mouri dévânt d'avâi reimborsà, on s'ein pào passà ; mà tot parâi vaut mî sè mettè ein oodre bin adrâi. L'est veré que dâi iadzo on ne sâ pas coumeint fèrè et que suivant quoui vint vo z'eimprontâ on n'ousè pas demandà on reçu ; eh bin ! on a too, kâ on sè pào trovâ einrossi, et se vo n'âi min dè reçu et que vo z'aussi affèrè avoué on bracaillon, cordè après voutra mounia ! lo chenapan vo z'einvouïè promenâ, à mein que vo ne séyi prâo suti po vo z'ein teri coumeint Malino.

On certain maquignon qu'avâi z'âo z'u fé martsì on part dè iadzo avoué Malino, lâi eimprontè à ne 'na faire ceint francs que lâi manquâvont, soi-disant, po atsetâ onna cavala, que ne comptâvè pas atsetâ. Malino, que ne sè démaufiâvè pas daò gaillâ, lè lâi baillè sein reçu, vu que l'autro lâi promettâi dè lâi reinvoyi se n'ardzeint lo leindéman. Lo leindéman se passè, et l'ardzeint ne revint pas, et mî què cein : onna senanna, on màì, tràì màì sè passont sein que lo maquignon baillâi signo dè viâ. Malino lâi écrit : min dè reponsa. Adon s'einformè su lo conto dè cé lulu, et l'appreind que cé maquignon n'étâi qu'on crouïo guieusâ, que chemarotsivè décé, délé, et qu'étâi asse pliein dè dettès qu'on tsin dè pudzès, et que s'on ne sè fasâi pas bailli on reçu quand on lâi confiâvè oquiè, on poivè fèrè la crâi.

Malino que lâi avâi bailli cliaò ceint francs sein reçu et sein témoeins, étâi tot parâi eimbétâ dè lè paidrè ; mà l'eut on idée : avoué on lulu asse pou délicat què cein, se sè peinsâ, faut pas étrè délicat non plie, et lâi écrise onna lettra iò lâi marquâ que se ne lâi reimborsâvè pas à pe vito lè *dou-ceints* francs que lâi avâi prêtâ à la faire, lo farâi subastâ.

Quand lo maquignon liai clia lettra, l'est escandalisâ dâo toupet dè Malino, dè lâi reclaimâ 200 francs et lâi repond pè onna autra lettra iò lâi dit que sè fot dè li et dè sa subastachon, que Malino n'a ni reçu, ni témoeins, po provâ que lâi dâi oquiè, que d'ailleu n'est pas 200 francs, mà 100 francs que

l'a eimprontâ, et que pào allâ sè grattâ, que ne lâi dâi rein.

L'est bin su 'na tolla reponsa que comptâvè Malino. Assebin avoué clia lettra que lâi servessâi dè reçu, l'est z'allâ tsi lo protioreu qu'a fé aboulâ lè ceint francs ào maquignon.

Soupe mousseline. — Mettez sur le feu, dans une casserole, un morceau de beurre frais ; aussitôt fondu, jetez-y une poignée d'oseille épluchée et coupée finement. Dès que l'oseille a changé de couleur, ajoutez-y un litre d'eau et quelques morceaux de pain grillé, salez et laissez mijoter une bonne demi-heure. Délayez deux jaunes d'œufs avec un litre de lait bouillant, en l'y versant peu à peu ; joignez-y les blancs d'œufs montés en neige bien ferme ; battez le tout ensemble cinq ou six minutes, joignez-le à votre soupe et servez très chaud.

Boutades.

Une dame, jeune encore, en conversation avec quelques amies, se retranchait, nous ne savons plus à quel propos, dans une réticence, n'osant pas s'exprimer ouvertement.

— Il faut, lui dit malicieusement sa voisine, que ce soit une bien mauvaise pensée, puisque vous la cachez.

Elle répondit vivement :

— Croyez-vous donc que je suis mal faite, parce que je m'habille ?

Dimanche dernier, un ouvrier, qui perd la moitié de son temps au cabaret, prend machinalement un petit traité d'histoire naturelle dont se sert un de ses enfants, et lit à haute voix :

« Le chameau est un animal qui peut travailler huit jours sans boire. »

— La belle affaire, interrompit sa femme, j'en connais un qui peut boire huit jours sans travailler.

Entendu l'autre jour à Ouchy.

Un étranger saute à bas d'un fiacre, sort son portemonnaie pour payer le cocher et dit à celui-ci : « Dites donc, vous auriez bien pu marcher un peu plus vite. »

Le cocher d'un air narquois :

— Fatiguer mon cheval ? Jamais ! Je suis membre de la Société protectrice des animaux.

Le voyageur, remettant dix sous dans sa poche :

— Et moi, je suis de la Société de tempérance ; pas de pourboire !

Faute de place, nous renvoyons au prochain numéro la suite de notre feuilleton.

L. MONNET.