

La faucille et la faux

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **31 (1893)**

Heft 32

PDF erstellt am: **15.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-193753>

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.

CONTEUR VAUDOIS

JOURNAL DE LA SUISSE ROMANDE

Paraissant tous les samedis.

PRIX DE L'ABONNEMENT:

SUISSE: un an . . . 4 fr. 50

six mois . . . 2 fr. 50

ÉTRANGER: un an . . . 7 fr. 20

On peut s'abonner aux Bureaux des Postes; — au magasin MONNET, rue Pépinet, maison Vincent, à Lausanne; — ou en s'adressant par écrit à la *Rédaction du Conteur vaudois*. — Toute lettre et tout envoi doivent être affranchis.

LES ABONNEMENTS

datent du 1^{er} janvier, du 1^{er} avril, du 1^{er} juillet ou du 1^{er} octobre.

La faucille et la faux.

A propos des moissons, qui sont à peine terminées, je ne sais plus quel journal rappelait, l'autre jour, combien devait être charmant le spectacle d'une joyeuse bande de moissonneurs, au temps où l'on se servait encore de la faucille; il suffit, pour s'en donner une idée, de consulter quelques vieilles gravures ou les planches coloriées de la Fête des vigneron vers la fin du siècle dernier et au commencement de celui-ci. Là le costume vaudois, dont on a beaucoup parlé ces derniers temps, devait être bien gracieux et bien à sa place, au bord d'un grand champ de blé aux épis ondoiyants et dorés, que la faucille couchait à terre, et d'où moissonneurs et moissonneuses s'en revenaient le soir en remplissant l'air de leurs chansons.

Mais la faucille appartient au bon vieux temps, déjà bien loin de nous; elle a fait place à la faux, comme le fléau a fait place à la batteuse à vapeur.

Puisque je parle de la faux, qu'on me permette ici une petite digression. La faux n'a pas toujours été un simple instrument de travail et de paix, dans les champs et dans les prés, témoin l'histoire des *faucheurs polonais*, dans les mains desquels elle devint une arme redoutable.

Ces soldats patriotes apparurent pour la première fois après le partage de leur malheureux pays, et se retrouvèrent dans toutes les insurrections, dans tous les combats où le sort de la Pologne a été en jeu. A peine la nouvelle d'un soulèvement pour l'indépendance de la patrie était-elle arrivée dans un village que le principal propriétaire invitait les paysans à s'armer pour la noble et sainte cause.

Tous ceux qui répondaient à cet appel portaient aussitôt leur faux au forgeron du lieu, qui, au moyen d'une opération facile, pratiquée sur l'anneau par lequel la faux s'attache au manche, en faisait une arme droite et meurtrière, au lieu de l'instrument faisant angle avec le manche que nous connaissons. Les volontaires se rendaient ensuite devant l'église, située presque toujours sur une éminence. Là le curé bénissait et chacun se rendait,

armé de la sienne, à l'endroit convenu, tandis que les femmes et les enfants restaient au pied de la croix, priant pour ceux qui allaient combattre pour la liberté.

La bataille de Raclawice, en 1794, est la première victoire remportée par les *faucheurs* sur les Russes. Ceux-ci, bien supérieurs en nombre, se croyaient assurés de vaincre un ennemi n'ayant pour combattre que des faux, armes singulières et d'un maniement difficile. Mais l'art avec lequel Kosciuszko, chef des patriotes, rangea sa petite armée, suppléa au nombre, et quand l'artillerie russe commença à vomir sur elle ses boulets et sa mitraille, les *faucheurs* se précipitèrent en masse contre les batteries, fauchèrent les artilleurs sur leurs pièces, et, maîtres de leurs canons, les retournèrent aussitôt contre l'ennemi.

L'insurrection de 1862 vit reparaître ces intrépides combattants. La faux a été, dans ce dernier et sanglant épisode du martyre de la Pologne, l'arme à peu près unique d'un peuple exaspéré et à qui ses oppresseurs avaient enlevé tout moyen de défense. Ce ne fut pas seulement le paysan qui s'en arma alors en cette suprême extrémité, mais le bourgeois, l'artisan des villes, le propriétaire, l'élève des universités. Aux premiers bruits de la lutte on sonnait dans tous les villages et chaque jour on voyait arriver, par bandes, ces courageux défenseurs de la cause nationale, en chantant l'hymne patriotique que l'on pourrait appeler le chant du *faucheur*!

(Un abonné).

Malheureux escargots!... Pauvres écrevisses!

A propos de la votation populaire du 20 août, nous attirons l'attention de la Société protectrice des animaux sur les deux recettes suivantes, qu'on trouve dans tous les « livres de cuisine. »

Écrevisses. — Après avoir bien lavé vos écrevisses, vous les mettez dans une casserole, avec sel, poivre et deux feuilles de laurier, des tranches d'oignon, du persil en branches, des ciboules coupées, une bouteille de vin blanc. Placez-les ensuite sur un feu ardent et sautez-les de temps en temps. Quand elles auront bouilli un quart-d'heure

vous les retirez du feu et les laissez dans leur assaisonnement.

Escargots. — Choisissez des escargots de vigne, ce sont les meilleurs; mettez-les jeûner deux mois dans un vase placé en lieu frais. Après ce temps, jetez-les dans une casserole d'eau bouillante avec une poignée de cendres et autant de sel, et les y laissez bouillir un quart-d'heure; retirez-les de la coquille, lavez-les à plusieurs eaux et nettoyez-les le mieux possible; mettez-les bouillir dans une nouvelle eau pendant un quart-d'heure; raffraichissez-les, égouttez-les, passez-les au beurre dans une casserole; accommodez-les soit en matelote, à la poulette ou à la bretonne: l'essentiel est qu'ils soient bien nettoyés.

Il y a là, dans ces procédés culinaires, une cruauté révoltante; personne ne pourra le contester. Et cependant nous avons la certitude que, sans y songer, de nombreux membres de la Société protectrice des animaux se sont maintes fois régalez d'escargots ou d'écrevisses et s'en sont poultrichés.

Se figurent-ils peut-être qu'il y ait un grand agrément pour l'écrevisse d'être ainsi sautée dans la casserole sur un feu ardent, et que l'escargot, après avoir jeûné pendant deux mois, soit charitablement réconforté par un bain d'eau bouillante?...

Mais on ne paraît guère s'émouvoir de tout cela; la souffrance, paraît-il, se mesure à la taille de l'animal. C'est si petit l'écrevisse que ça ne souffre pas.

Nous n'irons pourtant pas jusqu'à dire, avec certains plaisants, qu'il faille introduire dans la Constitution fédérale une disposition interdisant de faire bouillir des écrevisses ou des escargots avant de les avoir étourdis; non, des écrevisses dans la Constitution, ce serait évidemment un recul.

Cependant, messieurs, un peu plus de logique, s'il vous plaît!

En chemin de fer.

M. Raoul Lucet faisait l'autre jour, dans sa spirituelle chronique du *XIX^e Siècle*, des réflexions fort originales sur l'influence qu'exercent, momentanément, les voyages en chemin de fer, sur notre manière d'être.