

Français et patois : le dîner de Marianne

Autor(en): **Francoeur**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **40 (1902)**

Heft 45

PDF erstellt am: **22.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-199644>

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.

series scientifiques, de M. G. Krafft, réunies en un volume auquel ont collaboré, de la plus heureuse façon, la science et l'esprit. (S. Henchoz, éditeur, Lausanne.)

Français et patois.

Le dîner de Marianne.

La Marianne était une bonne cuisinière, mais il lui arrivait un peu trop souvent de lever le coude. Que voulez-vous ! les cuisinières mènent aussi une rude vie et en été, quand le soleil est chaud et qu'il faut rester toute la journée à fricoter devant un fourneau brûlant, il y a de quoi vous dessécher la langue et la gorge. Or, c'était au gros de la canicule, dans une pension de montagne, avantageusement connue, et où les gens de la plaine, qui ont besoin de changer d'air et le moyen de s'accorder quelques semaines de vacances, venaient nombreux.

Marianne, affairée, en perdait quelquefois le sommeil. Elle connaissait bien des recettes de cuisine, mais pour contenter tout ce monde, allez-y voir ! Les uns n'aiment pas les oignons, d'autres ne peuvent supporter le goût ni l'odeur du fromage. Ceux-ci veulent de la viande saignante, ceux-là, au contraire, la préfèrent bien cuite. Ou bien on fait la grimace quand paraissent sur la table des choux et du lard, un ragoût quelconque, des restes du jour précédent, que Marianne préparait pourtant de façon à les rendre méconnaissables.

En apprenant les récriminations des mécontents, elle se fâchait : « Alors, criait-elle en secouant les casseroles, qu'est-ce qui faudrait leur z'y donner à ces beaux messieurs et à ces belles dames ? Parce qu'ils paient quatre francs par jour, ils se figurent qu'on va leur servir à chaque dîner du poisson et des poulets ? Tas de gourmands, va ! S'ils avaient mangé dans leur vie un peu plus de vache enragée, ils ne seraient pas tant difficiles. »

Là-dessus, elle prenait un verre, le remplissait jusqu'aux bords et l'avalait d'un trait, pour se calmer. Elle avait du reste soin d'apporter avec elle, le matin, une petite valise de couleur grisâtre, qu'elle dissimulait sous une table de la cuisine et où venaient prendre place les bouteilles fraîchement tirées de la cave. Le soir, valise en main, le travail étant terminé, Marianne regagnait sa chambre et buvait encore un coup avant de s'endormir pour tout de bon.

Dans la maison, les hôtes qui la rencontraient parfois l'interrogeaient :

— Dites donc, Marianne, qu'est-ce que vous en faites de cette valise ? On dirait que vous revenez de voyage !

La cuisinière, d'abord interdite, répondait avec humeur : « C'est pour mettre mes affaires ! » et on la laissait tranquille, considérant qu'il s'agissait là d'une innocente manie.

Un matin, tout allait de travers. « Il semble, prétendait Marianne, que le diable s'en mêle ! » Pour s'éclaircir les idées, elle avait recouru, plus que d'ordinaire, au litre placé sur la table et qui devait servir à confectionner une sauce, mais en vain. Sa vue commençait à se troubler, ce qui ne contribuait pas, on le comprend, à rendre la situation meilleure. Enfin, le dîner finit tout de même par être prêt ; il ne manquait plus que le sel, mais, pour comble d'infortune, la boîte se trouvait vide. Pour le coup, Marianne crut qu'elle en perdrait la tête. « Me voilà propre, dit-elle, je vais être déshonorée. »

A ce moment, un cornet frappa ses regards. Le mot *sel* s'y étale en grosses lettres. Elle l'ouvre : « C'en est, pour sûr, et du tout beau encore ! » Et notre cuisinière s'empresse de vider une partie du contenu dans la marmite et sur les mets qui attendaient le précieux assaisonnement.

La grosse soupière est maintenant au milieu de la table, dans la salle à manger. L'air de la montagne donne de l'appétit et les convives attendent avec impatience le moment où ils pourront attaquer la soupe, qui répand une odeur délicieuse. Il y a là, en particulier, un monsieur qui a fait diète le jour précédent, par ordre du docteur, et qui s'est administré une large ration d'eau hongroise, un apéritif qu'on ne recherche pas volontiers.

Mais aux premières cuillerées, des signes de mécontentement se manifestent. « Quel drôle de goût ! » murmure quelqu'un. Avec les légumes et la viande c'est encore pire. Il n'y eut que le dessert qui trouva grâce, et bientôt la salle se vida, à la grande confusion des maîtres du logis.

Madame, inquiète, se précipite alors du côté de la cuisine et trouve Marianne qui somnolait sans s'inquiéter autrement de son propre repas.

— Marianne, qu'est-il donc arrivé, votre dîner avait un goût détestable ?

— Rien d'autre, pardine ! répondit la cuisinière en sursautant.

— Comment rien, c'est impossible ! D'abord tout était trop salé.

— Ah ! ça, peut-être bien ; je n'ai pas ménagé le sel.

En parlant, madame X. avisa le cornet resté ouvert. Immédiatement elle comprit.

— Mais, malheureuse, c'est du *sel de Glauber* que vous avez employé. On l'avait précisément acheté pour une vache malade.

Marianne, tout à fait réveillée cette fois-ci, ne disait plus mot. En pensant pourtant à tous les estomacs qu'elle avait troublés sans le vouloir, cette folle de Marianne, au lieu de s'excuser, se mit à rire, tellement que des larmes coulaient sur ses joues cuivrosées. Indignée, la maîtresse de la maison s'écria :

— Je ne vous croyais pas si bête, Marianne ! Pour vous punir, vous allez préparer un nouveau repas qui doit être terminé pour quatre heures précises. J'aurai soin d'avertir ces dames et ces messieurs.

Et Marianne dut s'exécuter. En se remettant au travail elle ne put s'empêcher de marmotter pourtant : « Poison de cornet ! sans lui rien ne serait arrivé. »

Et tandis que Marianne, complètement désorientée, rallumait ses fourneaux, toute la pension était en liesse.

FRANCEUR

L'incoura et sa serveinte.

L'incoura de Velâ-lê-Nebllio avâi fé veni dè pè Mâcon su France cauquies sètai dè cé bon vin rodze dè per lé, et l'avâi remisâ lo légre-fasse à sa cava.

Sè desâi : « Y'ein gardèrè la maiti dein lo bossaton et ye boutèrè lo resto ein botolhies, kâ cé vin est bin dè meillâo quand l'est vilho ; pu, faut portant que y'aussè oquidè dè bon à offri à Monseigneur l'èvêquo quand passèra fèrâ sa veria dein la perrotte. »

L'incoura lâi pliantè don la boaita, dètsaupounè lo bondon et sè de : « Faut laissi reposâ cauquies dzo cé vin dévânt dè tot cein maniganci, tot parai porrè adè ein trèrè à mésoura cein que m'ein faut pò mon baire et pò l'hotò. »

Mâ se l'incoura amâvè gaillâ lo rodzo, sa serveinte, la Glòdine, ne lâi fasâi pas la potta non pllie ; c'ètai 'na grossa Savoyarda que ne cratchivè pas dein lo verro et qu'amâvè gaillâ fifâ ; l'est verè que cliâo cousenairès que sont adè pè l'hotò dévânt on fônet que freccassè, accrottsont la sai et quand poivont sè dessâiti autra part qu'à la cassa, ma fai, va rein dè mi ! Assebin, ti lè iadzo que la Glòdine allâvè pè la cava, sai po copâ on quartai dè toma, sai po queri lo vin pò lè souyès à monsu l'incoura, le rempliâvè lè traî quarts et demi dâo tepin dè cé bon Mâcon et hardi ! avau lo cornet ! Lè

z'ocajons ne manquâvnt pas, mâ io lo vin felâvè rudò, l'ètai la demèindze, tandi que l'incoura ètai à la messa et âi vèprès, la Glòdine avâi tot lezi dè baire sein sè fèrè accrotsi. Et ne s'ein fasâi pas fauta, allâ pi !

Ma fion, âo bet dè cauquies senannès dè cé commerço, lo bossaton a coumeinci à gorgossi, kâ vègnâi tot avau et on dzo que l'incoura ètai zu pè la cava et que l'avâi roilli contre avoué lo dâi, l'a fé 'na grimace d'einfai ein véveint que son bossot arrevâvè astout à gotta et que n'ein restâvè perein què cauquies litrès.

— Grand saint Dzozet ! que cein vâo-te derè ? Y'a po sù dâo diabllo perquei ! que sè peinsâvè. Adon, sein fèrè ni ion ni dou, le monté à l'hotò io le tràovè la Glòdine que dondâvè su 'na chaula ; paret que l'avâi trào agotta lo Mâcon cé dzo quie, assebin l'incoura sè démauffâ d'oquie et lâi fâ :

— Mâ, dis vâi, Glodine, y'è fé veni cé bossaton dè Mâcon n'ia pas quienze dzo, n'ein baivo papi on demi-litro per dzo, mettons que t'ein a prai cinq litrès onco pò l'hotò, dèvetrà ètrè onco pò lo mein à la maiti, et l'est dza vou-dhio ! Qu'est-te que cein vâo derè ?

— Ma fai, monsu lo doyein, n'ein sè pardi rein ! lâi fâ adon la Glòdine, onco tot'eintoupe-naie, foudrà petètrè vaire ! Se l'est dinse, voutron bossaton a, pò sù, on perte !

Et ein cein desèint, le sè messè à bailli ein âovreint on mor asse grand qu'on lermier dè cava.

Adon, l'incoura, que la vouaitivè âo blianc dâi ge, lâi fâ :

— Va pi fini ton sonno, Glòdine ! y'è vu tot'ora lo perte io a passâ mon vin !

..

L'ascension du gendarme n° 7

Au mois de juillet dernier, quatre alpinistes de la section des Pierrettes, ont réussi la première ascension du « gendarme » n° 7, réputé vierge et inaccessible, qui se dresse sur l'arête méridionale du fameux Krackhorn, dans les Alpes bernoises. Le hasard a fait tomber dans mes mains les notes manuscrites d'un des acteurs de cette audacieuse entreprise et je m'empresse de les communiquer au *Conteur*, afin que ses estimables abonnés puissent se faire une idée exacte de ces terribles ascensions signalées chaque été dans la chronique alpestre de nos divers journaux.

Laissons la parole à notre héros :

Le 25, à l'aube, nous étions debout, armés jusqu'aux dents et décidés à vaincre ou mourir. Mais permettez-moi de vous présenter d'abord mes compagnons de course.

Notre chef et guide, c'est l'énergique *Cordett*, d'origine anglaise, long, mince, au profil anguleux, aux muscles secs mais forts comme ceux des sauterelles dont il imite les allures. *Crampon*, ne l'est que sur les glaces où ses rares aptitudes trouvent un champ d'actions dignes de lui ; est chargé spécialement de retenir toute la cordée en cas de glissade mortelle, mais on ne lui confie pas de piolet pour lui éviter la tentation de couper la corde au moment critique ! *Fustet*, large, épais, rond, bien râblé et bien calé, porte les vivres et liquides dont il consomme lui-même la plus grande partie. Boit beaucoup de Villeneuve pour sa santé et de Neuchâtel sur lie, vin mousseux, qui rend plus léger et facilite les montées. Enfin, votre chroniqueur *Varappmann*, dont, par modestie, je ne dirai pas tout le bien que j'en pense ; sa faculté primordiale est de grimper dans les rochers comme l'alcool à 100° contre les parois du verre.

Je passe sur la première partie de notre ascension : longues pentes ébouleuses et chaotiques, névés roides, rochers abrupts ; tout cela est gravi par le commun des mortels et vous trouverez dans tous les récits de course des périodiques alpins les banalités suggérées par ces difficultés qui ne sortent pas de l'ordinaire. Nous arrivons donc directement au pied de notre gendarme. Perché sur une arête vertigineuse et flanqué de parois à pic, il n'a pas du tout l'air commode, notre gendarme, et chacun répète involontairement le fameux refrain :