

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 10 (1872)
Heft: 32

Artikel: L'histoire de la cloche
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-181928>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 30.01.2025

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

voici le principal article : « Assiéger le château, ex-
 » terminer tout le monde qui s'y trouvera, surtout
 » les Suisses, forcer le roi à abdiquer, et le con-
 » duire avec la reine et la famille royale à Vincen-
 » nes, pour s'en servir comme otages, dans le cas
 » où les étrangers se porteraient sur Paris. »

A minuit, l'on entendit sonner le tocsin et battre la générale. M. de Bachmann s'assura que tout était en ordre; il donna des instructions aux officiers; il envoya les officiers de l'état-major visiter les postes. Depuis ce moment, cet officier ne quitta pas le roi un seul instant. On sait qu'il a eu le même sort que ce prince.

Le son lugubre du tocsin, loin de décourager les soldats, les animait davantage. A 2 heures du matin, quatre bataillons des faubourgs étaient déjà arrivés sur la place du Carrousel pour exécuter leur projet; ils n'attendaient que leurs complices.

Entre 4 et 5 heures, M. Mandat reçut l'ordre de se rendre à la Commune. On l'attendait pour l'égorger sur les degrés de l'Hôtel-de-Ville; on savait qu'il avait en sa possession un ordre, signé *Pethion*, de repousser la force par la force; on supposait faussement qu'il le portait sur lui, et l'on voulait, par le meurtre, soustraire cette pièce. (A suivre.)

L'histoire de la cloche.

Tous nos lecteurs se souviennent des intéressants articles qui nous ont été fournis, il y a deux ou trois ans, par M. Blavignac, architecte à Genève. Nous croyons donc devoir attirer leur attention sur un nouvel ouvrage que ce savant chercheur se propose de publier. A en juger par le prospectus que nous venons de recevoir, le travail de M. Blavignac nous paraît devoir être rempli de détails historiques des plus curieux et presque complètement inconnus jusqu'ici. Les études approfondies de l'auteur, ses nombreux voyages, sa vocation spéciale, lui ont permis de réunir pour cet ouvrage les documents les plus divers.

M. Blavignac nous montre la cloche apparaissant au berceau du monde; il la suit dans toutes ses modifications, depuis le modeste grelot jusqu'au gong au son puissant et mystérieux, depuis l'humble clochette qui tinte au col des brebis jusqu'au bourdon de nos cathédrales; mais avant de nous la présenter dans le clocher chrétien, il nous fait suivre les phases de son histoire chez tous les peuples et dans tous les temps.

Tour à tour, dans ces pittoresques pages, la cloche se présente comme témoin de l'histoire, comme œuvre d'art, comme monument d'archéologie, comme expansion d'idées philosophiques les plus diverses: On l'entend dans les campagnes, modulant ses plus doux accords; puis, aux jours sinistres de l'incendie, de la dévastation et de la mort, lançant ses tristes glas et ses appels désespérés; par-dessus tout, l'auteur nous la présente comme la grande voix invitant tous les hommes à invoquer le Dieu des chrétiens.

Lettre d'un vieux cuisinier.

Nous venons de recevoir, — non affranchie, il est vrai, — la lettre suivante, que nous croyons devoir insérer, vu son originalité et l'entrain qui l'a dictée. Nous la donnons textuellement.

Lausanne, le 4 août 1872.

Monsieur le Rédacteur,

Je ne me pique pas d'être littérateur. Et pourtant, je puis me vanter que mes œuvres ont été goûtées plus que celles de quelque grand homme que ce soit de l'époque moderne.

De nos jours, on ne sait plus rien composer. Par exemple, la saucisse: on ne sait plus aujourd'hui comme on fait cela. Qu'est-ce que de la coriande, de la marjolaine, du basilic? qui le sait? Bientôt il faudra aller dans l'herbier du Conseil de santé pour en retrouver. C'est que cela vous donnait un petit goût!... Tenez, si le club alpin avait de la saucisse de mon temps, il vous escaladerait les Diablerets en une heure, montre en main. Cela avait du nerf. Le rôti, bientôt, se cuira au clair de lune. Quelle filasse! Ça n'a pas de goût cela. On n'a plus les instruments non plus. Un rôti à l'étouffé, dans une bonne cloche, braise dessus, braise dessous, des oignons, du lard, cela fondait tout seul dans la bouche! On s'en donnait alors!

Et la morue, donc! Décidément, il ne s'en fera plus. Que voulez-vous faire dans un pays où il n'y a pas de lait. La main sur la conscience, ce que le laitier vous vend, est-ce du lait? Tout au plus de l'eau blanchie, avec une teinte bleu de Prusse. De mon temps, on vous faisait à la morue une sauce avec une crème! puis des tranches de citron, puis des *câpres*! Savez-vous, Monsieur, qu'un cimetière eût été capable de ressusciter tout entier pour manger de la morue!

Le jambon a disparu. Que voulez-vous faire dans un pays où l'on extirpe systématiquement tout le genièvre. Il donnait au jambon un arôme! On eût passé tout une revue militaire à pied clochette. Aujourd'hui qu'il n'y a plus de jambon, on fait gauche! droite! tant bien que mal, clopin-cloquant. Il est visible que la jambe et le jambon n'y sont plus.

Le saucisson se fait maintenant avec de la vache. Autrefois, on y mettait du vrai porc, du piment, du macis, un bon verre de vin.

On servait chaud!... Avec la mode actuelle, on mange tiède, fade, et l'on fait tout tièdement, fade-ment. Je vois venir le jour où l'on s'endormira sur un civet préparé au petit-lait. De mon temps, un gigot vous eût fait avaler tout un régiment de Prussiens par-dessus le marché. On vous battait cela ferme! puis au vinaigre pendant huit jours, avec de l'ail ferme! Cela vous remontait. Avec nos fours modernes, voyez-vous, nos cuisiniers n'ont plus de feu, — du moins pour la cuisine. Avec les bonnets blancs, les tabliers blancs, les coudes en arrière et en caquetant sur les hanches, que voulez-vous faire?... Comment voulez-vous seulement remuer la tête avec la filasse du chignon?

Bientôt on fera la cuisine en costume de bal. La cuisinière, de mon temps, c'était une autre paire de