

Lettre d'un vieux cuisinier

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **10 (1872)**

Heft 32

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-181929>

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.

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

manches; cela vous eut fait la barbe à une douzaine de sapeurs. Aussi on goûtait nos œuvres. Un diner valait un opéra.

On ne sait plus même faire la salade. Là! deux jaunes d'œufs cuits durs, de la menthe, du persil, de l'herbette hachés fins, de l'estragon, huile d'olive fine, poivre blanc, sel pilé et... remuez-moi cela! Ajoutez un croûton de pain frotté d'ail. Cela ferait danser la carmagnole, même à un aristocrate.

(Un vieux de la vieille.)

Dans ce moment où l'attention de l'Europe se porte sur l'emprunt colossal que la France vient de contracter, et où l'on se demande comment elle pourra supporter d'aussi lourdes charges, nos lecteurs liront sans doute avec intérêt quelques détails sur les ressources immenses de ce pays, au point de vue de l'agriculture seulement. Les chiffres que nous allons citer leur prouveront suffisamment que la France est la plus solide des créancières.

Les produits de l'agriculture, en France, représentent une valeur dont on ne se fait généralement pas l'idée; ainsi une bonne année, comme celle que nous traversons, produit pour dix-huit milliards de grains, de légumes, de vins, de viande, etc. En 1852, il fut fait une enquête très sérieuse qui permit d'apprécier exactement les qualités et les quantités obtenues sur tous les points du pays. En voici quelques exemples, donnés d'après les statistiques officielles :

Le froment est, de tous les produits du sol, celui qui donne le plus beau chiffre. En année moyenne, il se récolte en France pour deux milliards trois cents millions de francs de blé, et pour cinq cent soixante millions de paille. Le département du Nord, à lui tout seul, donne plus de cent millions de blé et de paille.

On ne se douterait pas que la culture du millet rapporte cinq millions et sept cent mille francs.

La pomme de terre fournit son demi-milliard, et les châtaignes frisent les cinquante millions.

En année moyenne, la France produit plus d'un milliard de légumes. Les carottes, panais, navets, représentent déjà une valeur de 96 millions; les choux, de 87, et les haricots, 71 millions.

La Côte-d'Or, qui produit les meilleurs vins du monde, n'en récolte pas pour moins de trente millions. Le Bordelais va à quatre-vingt-dix millions. Les Deux-Charentes, qui produisent l'eau-de-vie, récoltent cent soixante-quinze millions de vin.

On ne récolte en Champagne que pour vingt-six millions; mais les environs de Saumur fournissent à eux seuls trente millions de bon vin blanc, dont on fait du champagne factice qui n'est pas plus mauvais, en somme, que le véritable.

Le petit département de la Seine fait ses quarante mille pièces de vin, qui représentent une valeur de trois millions.

Viennent ensuite les foins, qui ne produisent pas moins de deux milliards; puis les cultures indus-

trielles : houblon, chanvre, lin, garance, betterave à sucre, colza, navettes, olives, amandes, noix, etc., dont le produit est très important.

Mais où la statistique donne les plus beaux chiffres, c'est dans le revenu produit par les animaux, qui est immense. Pour les chevaux, mulets et ânes, il s'élève à près de deux milliards. Pour les bœufs, vaches et veaux, il est de trois milliards et demi. Les moutons produisent trois cents millions, et les porcs cent millions seulement; à peine un peu plus que les chèvres et chevreaux.

Les abeilles donnent annuellement six millions de cire et dix-huit millions de miel. Les poules pondeuses font des œufs pour cinquante-deux millions de francs, et il se mange ou se vend pour cent quatre millions de volailles!...

Nous passons sur les produits de la marine, de la pêche et des colonies, ainsi que sur ceux des forêts de l'Etat.

Les noms de famille et le patois.

VII

Avant de poursuivre mon étude, je dois quelques mots en réponse à M. J.-F. Picard, qui a bien voulu me faire l'honneur de parler de mon modeste travail.

En effet, j'ai non seulement négligé les étymologies latines, mais je ne m'en suis jamais occupé, par la raison bien simple que le latin m'est complètement étranger. Mes recherches s'arrêtent au patois et ne vont pas au delà; si parfois je cite quelque étymologie latine, elle est tirée du glossaire ou du document où j'ai puisé mes renseignements.

En résumé, je me borne à constater l'analogie qui existe entre certains mots patois et quelques noms de famille de notre canton. Aussi, ai-je fait dans mon introduction (voir n° 19) toutes mes réserves à l'endroit de cette publication qui n'a rien de scientifique.

Je crois, avec M. Picard, qu'il peut être dangereux de rechercher les étymologies en dehors des localités où ces noms ont pris naissance; mais il n'est pas toujours aisé de constater où s'est fait le premier emploi d'un nom. En outre, nous avons bon nombre de familles qui sont venues de France, et les glossaires français ont conservé beaucoup de noms de charges, d'emplois ou de métiers dans le langage du XIV^e et du XV^e siècle; et qui présentent une orthographe absolument pareille à celle de quelques noms de famille vaudois.

Je reconnais volontiers que l'éclectisme ou la fantaisie jouent un rôle trop grand peut-être dans mes recherches, mais dans ces terrains en friche, on est facilement entraîné à prendre le chemin le plus commode, qui n'est pas toujours celui qui mène au but.

J'espérais, dans le cours de mon travail, recevoir de fréquentes communications ou rectifications, qui eussent rendu mes articles moins arides et plus intéressants; et c'est joyeusement que je fusse revenu sur mes pas, à la voix de l'érudition et de la vérité.