

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 33 (1895)
Heft: 24

Artikel: Le sentier qui monte
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-194995>

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: 06.02.2025

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

beau blond cendré, telle apparaît Marguerite, la nouvelle domestique de M^{me} Duchemin.

Arrivant en directe ligne des rives de la Loire, près d'Orléans, son pays natal, elle est plus naïve que bête.

Ses parents, braves campagnards, fermiers de M^{me} Duchemin, connaissant de longue date l'honorabilité de sa maison, n'ont pas hésité à l'envoyer en service chez leur propriétaire, sachant les égards que l'on aurait pour leur fille. Puis, la surveillance exercée sur cette jeunesse par M^{me} Duchemin entraînait également en ligne de compte; on la savait très rigide sous le rapport de la conduite de ses serviteurs.

Pour mettre sa domestique au courant des habitudes parisiennes, sa maîtresse, provisoirement, l'accompagne au marché. Ne faut-il pas lui indiquer la demeure des fournisseurs attirés et, surtout, la tenir en garde contre les roueries des marchands?

Samedi dernier, M. Duchemin, sous-chef de comptabilité au ministère des travaux publics, devait recevoir à sa table quelques-uns de ses collègues, et sa femme s'était levée de bonne heure pour aller aux halles acheter les provisions.

Avant de se rendre à son bureau, le mari, curieux, passa dans la cuisine. Il était bien aise de visiter lui-même le contenu du panier apporté par Marguerite.

Sur la table, grouillant parmi les victuailles, un superbe homard, encore tout vivant, fixait l'attention de la servante. Ebahie, elle ne le quittait pas des yeux.

— A votre étonnement, on dirait vraiment que vous n'avez jamais vu de homard, Marguerite?

— C'est la vérité, monsieur, je ne connaissais pas cette sorte de bête... Voilà, ma foi, un singulier animal... On n'en pêche pas de semblables dans la Loire.

— Non, on les prend dans la mer... A propos, Madame vous a-t-elle enseigné la façon de composer votre court-bouillon?

— Oui, monsieur.

— Tâchez, pour votre essai, de le bien réussir.

— Soyez tranquille, monsieur.

Au moment de sortir, une idée baroque traversa le cerveau du chef de comptabilité qui, revenant sur ses pas, et regardant bien en face sa domestique, lui dit de son air le plus sérieux:

— Avez-vous toujours été sage, Marguerite?

— Certainement, monsieur, répliqua cette dernière d'un air assuré.

— Pas la plus petite peccadille à vous reprocher?

— Mais, non, monsieur... Pourquoi cette question?

— Tout bonnement pour être renseigné... Du reste, ce soir, au dîner, nous allons savoir à quoi nous en tenir.

— Comment cela, monsieur?

— Eh oui!... Le bon Dieu a accordé aux homards la faculté de connaître les secrets les plus intimes des jeunes filles... Ce crustacé est au courant de toutes vos actions... Vous êtes née dans une contrée illustrée par l'héroïque pucelle...

— Jeanne d'Arc?

— Oui... Eh bien! si, par malheur, vous avez commis le plus petit péché contre la

simple vertu de pureté, ce homard ne l'ignore pas!

— Monsieur veut sans doute plaisanter?

— Du tout, je parle sérieusement. Si vous n'êtes plus digne de figurer parmi les collègues de Jeanne d'Arc, la pudeur de cet animal s'effarouchera d'avoir été placé par une main impure dans le court-bouillon, et le rouge de la honte remplacera sur sa carapace le bleu sombre que vous voyez en ce moment... Du reste, ma fille, vous n'avez rien à craindre... si votre conscience est tranquille et ne vous fait point de reproches... Soignez bien le dîner.

Satisfait de cette plaisanterie, d'un goût douteux, Monsieur Duchemin, souriant dans sa barbe, s'achemina tranquillement vers son bureau et, le soir en rentrant chez lui, ne pensait plus à la mystification.

Autour de la table, garnie de fleurs variées et présentant un aspect charmant, une dizaine de convives. Gracieusement la maîtresse de la maison en faisait les honneurs et la gaité la plus franche animait le repas.

Au premier service, tout marcha bien, et M^{me} Duchemin s'applaudissait de la façon vraiment remarquable dont sa jeune servante s'acquittait de sa besogne.

Vint enfin le tour du fameux homard.

Souriante et d'un petit air vainqueur, la poitrine en avant et soutenant gentiment le plat au-dessus de sa jolie tête blonde, Marguerite s'avança dans la salle et déposa en face de M^{me} Duchemin stupéfaite, couché sur un lit de persil et de cresson, un homard noir comme de l'encre!

Etonnement général à cette apparition insolite.

Voyant l'animal rougir à la cuisson, l'aimable enfant, craignant d'être soupçonnée, n'avait trouvé rien de mieux que de le passer au cirage et de le vernir comme une paire de bottines!

Vous jugez du fou rire qui s'empara des convives, quand M. Duchemin eut donné l'explication du mystère en racontant sa plaisanterie du matin!

HENRI DATIN.

Il y aura du bruit dans Landerneau. — Voici comment on explique l'origine de ce proverbe, si fréquemment employé dans la conversation:

Landerneau est une petite ville bretonne qui, quoiqu'elle ait été prise deux fois à deux siècles de distance, serait restée perdue dans les détails géographiques, si Alexandre Duval n'en avait fait le théâtre de sa comédie des *Héritiers*.

Un officier de marine, M. Kerlebon, a péri dans une tempête, et, comme le dit Alain, le niais méchant, *sa mort a fait du bruit dans Landerneau*. Les héritiers sont réunis dans le château; la plupart éprouvent une joie à peine dissimulée, et se disputent d'avance le partage. Alain tient au courant de tout ce qui se passe les curieux habitants de Landerneau, et lorsqu'on apprend que le « défunt n'est pas mort », Alain s'écrie: « Je ne dirai rien; mais cela fera du bruit dans Landerneau ». C'est ainsi que ce mot est cité, depuis plus d'un demi-siècle, pour ca-

ractériser ces nouvelles et ces événements sans importance qui occupent si fort les habitants des petits endroits.

D'après une légende accréditée en Bretagne, le proverbe viendrait d'un charivari donné dans Landerneau:

Il y aura du bruit dans Landerneau.
C'est de cette ville que vient l'usage de donner un charivari aux veuves qui se remarient. Quand un de ces mariages était sur le point de se faire, le bruit s'en répandait vite, et l'on disait: *Il y aura du bruit dans Landerneau.*

Le sentier qui monte, par T. Combe, et qui vient de paraître chez MM. Attinger frères, à Neuchâtel, fait suite, d'une manière très heureuse, aux *Cœurs lassés* parus dans la *Bibliothèque universelle*. Il y a là une étude psychologique remarquable, une profonde et courageuse sincérité d'effort vers le bien, de la souplesse, de la verve et une grande chaleur de conviction.

Nous avons la certitude que ces pages, si vivement attachantes et saines, entraîneront de nombreux lecteurs.

Premières fraises. — Longtemps sevrés de fruits frais pendant les longs mois d'hiver, c'est avec une joie réelle que nous accueillons le retour de ceux que la belle saison nous ramène, et la faveur particulière avec laquelle nous saluons l'apparition des premières fraises sur nos marchés.

Les façons d'accommoder les fraises sont très variées; citons-en quelques-unes:

On les mélange à la crème et au sucre en poudre.

Les personnes qui pensent que la fraise est froide à l'estomac mettent du sucre en poudre et du kirsch comme digestif.

On les assaisonne au sucre et au vin.

D'aucuns prétendent qu'avec du sucre en poudre et une cuiller à café de vinaigre c'est exquis.

Ce qui est certain, c'est que quelques gouttes de citron sur les fraises leur donnent un goût parfait; il faut les sucrer, puis les remuer pendant un certain temps.

D'autre part, Brillat-Savarin, le fameux gourmet, disait:

« M. le comte de la Place a découvert une manière très relevée d'accommoder les fraises, qui consiste à les mouiller avec le jus d'une orange douce. »

Un autre gourmet a encore enrichi la méthode ci-dessus en y ajoutant le jaune de l'orange, qu'il enlève en le frottant avec un morceau de sucre. Et il prétend prouver, au moyen d'un lambeau de livre échappé aux flammes qui détruisirent la bibliothèque d'Alexandrie, que c'est ainsi que la fraise était servie dans les banquets du mont Ida. Peut-être les