

**Zeitschrift:** Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande  
**Band:** 34 (1896)  
**Heft:** 14

**Artikel:** Au guillon  
**Autor:** L.M.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-195482>

### **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>**

Or, il est de fait très notoire aujourd'hui, que les régiments qui entrent chez nous n'y vinrent que parce que nous nous trouvions sur leur passage; qu'ils étaient loin de composer la fleur de l'armée autrichienne; qu'ils brillèrent mieux dans notre ville par leur appétit que par leur courage; qu'il y eut plus de leurs soldats tombés sous la table qu'au champ d'honneur, et que, s'ils nous apportèrent l'indépendance, ils nous dotèrent aussi de vermine et de fièvres nerveuses. Ils nous accablèrent en outre d'impositions et de charges de toute espèce, et, quoique reçus à bras ouverts, ils se firent ouvrir bien d'autres choses; nos caisses et nos caves furent dimées largement par eux, et il est peu de propriétaires qui n'aient eu à se plaindre des dilapidations sans nombre qu'il exercèrent d'une manière déplorable.

Témoin de leurs excès, j'en fus d'autant plus indigné que mon brave père eut particulièrement à en souffrir, quoiqu'il les supportât avec joie, enchanté de voir à ce prix Genève restaurée et libre.

Quant à moi, je l'avoue, j'étais loin d'avoir autant d'indulgence pour ces soldats sales, pouilleux, parlant un jargon barbare, ne quittant leurs pipes que pour manger ou boire, et, dans leur penchant désordonné pour tout corps gras, croquant le suif avec délices ou le faisant fondre dans leurs potages.

Je m'indignais même en les voyant prônés, choyés, par de vieux citoyens qui ne pouvaient se défendre d'admirer en eux des sauveteurs, tandis que j'y voyais, moi, de dégoûtants Croates, moins chargés de lauriers que de graisse.

Ces guerriers composaient les régiments les plus sales de toute l'armée envahissante: C'étaient, en effet, *Brisgreitz, Colloredo, Kaunitz*, etc., formés de Polacres, de Croates, etc. A l'arrivée de ces troupes à Genève, mon père, pour sa large part, eut à loger *trente-un* soldats, soit 25 à la campagne et 6 à la ville. Nous dûmes presque sortir de nos lits pour y faire coucher ces messieurs. Nos meilleurs vins et nos plus délicats morceaux leur furent dévolus, et, malgré ce débordement de politesses, ils y furent peu sensibles, brûlant, à la campagne, tout le bois qui leur tomba sous la main pour entretenir leur feu de bivouac, et, à la ville, mangeant pour leur dessert, et en façon de plat doux, une caisse de chandelles dont les mèches ne purent être retrouvées, ce qui me fit dire que ces drôles devaient pondre des lampions.

PETIT-SENN.

### Au guillon.

Sous le titre: *Le verre unique*, le *Courrier de Lavaux* a publié, l'autre jour, des réflexions assez amusantes sur l'usage généralement admis dans notre canton, qui consiste à ne se servir que d'un seul verre pour tous, lorsqu'on déguste le vin au guillon, en compagnie d'amis ou de connaissances.

Il fait à ce sujet la comparaison que voici:

Vous êtes prié à dîner; ne vous purléchez cependant pas: une surprise vous attend.

Votre amphitryon vous conduit à table, et quoique les invités soient nombreux, vous ne voyez qu'un seul couvert, une assiette, une cuillère, une fourchette, et c'est tout. Vous supposez que si la cuisinière est en retard, il y sera pourvu au plus tôt. On apporte en effet la soupière, et votre hôte, gravement, emplit l'assiette, l'unique, saisit la cuillère, la seule, et se met à manger, après toutefois vous l'avoir souhaitée bonne.

Son potage achevé, il emplit de nouveau l'assiette et la passe à son voisin de droite, qui de même la souhaite à l'assemblée. Après lui, le suivant, jusqu'à ce que le tour soit achevé; puis au premier plat, la distribution recommence, toujours de droite à gauche ou de gauche à droite, selon la localité où vous vous trouverez.

La même fourchette a passé entre les lèvres et les dents de tous les convives avant vous. Quelques-uns y ont laissé des vestiges; le morceau resté aux moustaches d'un tel s'est enfin détaché à sa dernière bouchée, et c'est vous qui l'avalez.

Les plats se succèdent et votre étonnement fait place à la stupeur. On n'a pas échangé une seule fois ce pauvre bout de fer sucé par tant de monde! Vous vous dites: On est ici chez des fous; ou c'est une mauvaise plaisanterie. Votre cœur remonte à vos lèvres, et de l'œil vous cherchez la porte.

Oui, ce serait joliment fou, mais pas plus fou cependant que ce qui se passe tous les jours dans les caves du canton de Vaud et plus particulièrement dans celles de Lavaux.

Pourquoi un seul verre pour tout le monde?

Les uns disent: «C'est une tradition nationale qu'il faut conserver. Ça montre qu'on n'est pas fier et qu'on ne dédaigne pas l'ami qu'on invite et réciproquement.»

Pourquoi alors limiter cet usage au verre de cave seulement? En outre, est-on moins bons amis quand on mange à table chacun dans son assiette, ou qu'on trinque, verre en main?

D'autres pensent: C'est franchement dégoûtant, mais comment rompre avec l'usage? Si je renonce chez moi à cette cruelle habitude, qui me dit que demain, qu'aujourd'hui déjà, je ne descendrai pas pour affaire, dans la cave du voisin, qui aura conservé le verre unique?

Si l'on se donnait pourtant la peine d'y penser deux secondes! A l'idée des dangers du système, sans parler du dégoût qu'il éveille, on lâcherait à tout jamais l'emploi du verre unique, pour adopter la coutume beaucoup plus propre et plus digne, pas plus coûteuse en tout cas pour la verrerie que pour la vaisselle, du verre à chacun ou à chacun son verre.

Il y a certes de bonnes vérités dans ces lignes, qui pourraient être complétées par d'autres nombreux exemples auxquels notre confrère n'a peut-être pas songé. Ainsi la fondue, cette excellente fondue au fromage, si vantée par Brillat-Savarin, comment la manger-t-on dans nos restaurants et nos brasseries?... Rien que d'y penser seulement, nous n'avons aucune envie d'en tâter!

Autour d'un unique et gros caquelon, quatre, cinq ou six amateurs sont installés, la fourchette en main. Chacun y trempe, tourne et retourne ses morceaux de pain préparés d'avance, en traînant après eux une longue corde jaunâtre, qui s'entremêle avec la moustache ou se balance sous le menton.

A voir ces amateurs de fondue ainsi reliés au caquelon, on dirait des fumeurs, dans un café ture, réunis autour d'un narguilé à plusieurs tuyaux.

Il n'est pas nécessaire d'entrer dans d'autres détails. Nous passerons, puisque l'occasion se présente, à la manière d'appréter une fondue, indiquée par le célèbre gastronome cité plus haut, d'après une *recette extraite des papiers de M. Trolliet, bailli de Moudon, au canton de Berne*.

La voici:

«Pesez le nombre d'œufs que vous voudrez employer, d'après le nombre présumé des convives.

» Vous prendrez ensuite un morceau de bon fromage de Gruyère pesant le tiers, jet un morceau de beurre pesant le sixième de ce poids.

» Vous casserez et vous battrez bien les œufs dans une casserole; après quoi, vous y mettez le beurre et le fromage rapé ou émincé.

» Posez la casserole sur un fourneau bien allumé et tournez avec une spatule, jusqu'à ce que le mélange soit convenablement épaissi et molet; mettez-y un peu ou point de sel, suivant que le fromage sera plus ou moins vieux, et une forte portion de poivre, qui est un des caractères positifs de ce mets antique.»

Voilà la recette; essayez-la et régalez-vous; mais mangez votre fondue dans un petit ca-

quelon à part, un caquelon pour vous seul, en disant, à l'imitation de Musset, bien que dans un autre sens:

Mon caquelon n'est pas grand, mais je mange dans mon caquelon.

Et à côté du verre unique et de la fondue, que de choses on pourrait citer, qui éveillent notre répugnance si nous voulions nous y arrêter!... Lorsque nous festoyons dans nos grandes réunions populaires, et qu'assis au banquet, nous mangeons et buvons avec joyeux appétit, nous ne songeons pas aux mystères de la cuisine, dans laquelle nous n'avons pas accès. Nous n'avons pas vu retourner le bifteck avec les doigts dans la friture crépitante; nous n'avons pas assisté à l'assaisonnement de la salade brassée dans un grand baquet, avec de grosses pattes aux ongles en deuil; nous n'avons pas été nous mirer (!) dans l'eau où l'on rince les verres au fur et à mesure qu'on les rapporte de la cantine. Non. Eh bien, c'est fort heureux; il est de ces détails, en fait de victuaille, qu'il ne faut pas voir de trop près, sinon les douillots s'exposeraient à mourir d' inanition. Disons plutôt, avec le regretté Marc Marguerat, dans le refrain d'une de ses plus spirituelles chansons:

A quoi nous servirait d'apprendre  
Ce qu'on est heureux d'ignorer.

L. M.

### Les questions.

« Paul, déshabillez-vous et pliez votre veste!  
— Qui donc, demanda Paul, aimant à babiller, A d'abord deviné qu'il fallait s'habiller, Mettre des pantalons, un gilet et le reste?  
— C'est quelqu'un, répondit la bonne à l'ingénu, Ou fâché d'avoir froid, ou honteux d'être nu.  
Voyons, Paul, maintenant, faites votre prière!  
— Mais qui donc a, ma bonne, inventé de prier?  
— Quelqu'un probablement qui ne pouvait crier, Etouffant ou de joie ou de douleur amère.  
Allons, allons, il faut un peu plus se presser, Assez de questions pour aujourd'hui, de grâce.  
Couchez-vous doucement pour que l'on vous em-  
[brasse.]

— Mais qui donc a, ma bonne, inventé d'embrasser?  
Ah! cette fois, la bonne allait s'embarrasser, Lorsque la mère entrant: Celle qui la première A donné le meilleur baiser, c'est une mère.  
— Dors mon bijou, voici le mien!  
Et Paul, fermant les yeux, ne demanda plus rien.

L. RATISBONNE.

### On regret.

Dou z'amis de cabaret qu'in aviont prâi onna bombardâte âi pommè sè vont reduirè et sè baillont lo brè. Lo tsemin, ma fâi, n'étâi pas trào lardo, kâ lè dou compagnon lo tèsâ-vont d'on mâidelson à l'autro, et l'aviont bio brélantsi, sè mantegnon ho et bin; mâ n'arâi pas faillu que ion dâi gaillâ sè baillâi on betset, âo bin que cauqon sè vignè eimbonmâ contrè leu, l'ariont vito rebattâ perque bas. Ora. ne sè pas se l'étiont èbahi leu mémo d'ètrè asse solido; mâ âo bet d'on moment, tandi que caminâvont tant bin què mau ein trabetseint et ein ziguezagueint, ion dè stâo compagnons fâ à l'autro:

— Louis!

— Et quiet! François?

— Ne sein rudo bêtes!

— Et porquie?

— Po cein que te vâi qu'on ne sè rebattè pas coumeint dè cutema, et qu'on arâi bin pu bâirè onco on demi.

— Aloo!

### A l'état civi.

Gabri, lo poustillon, cé que portè lè lettrès tsi lè dzeims, sè mariâvè. Se n'èpâosa étâi 'na brâva felhie que n'javâi rein à derè su son