

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 56 (1918)
Heft: 29

Artikel: Le général-baromètre
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-214039>

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: 14.05.2025

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

CONTEUR VAUDOIS

PARAISSANT TOUS LES SAMEDIS

Fondé en 1861, par L. Monnet et H. Renou.



Rédaction, rue d'Etraz, 23 (1^{er} étage).
Administration (abonnements, changements d'adresse),
Imprimerie Ami FATIO & C^{ie}, Albert DUPUIS, succ.
GRAND-ST-JEAN, 26 - LAUSANNE
Pour les annonces s'adresser exclusivement à la
„PUBLICITAS“
Société Anonyme Suisse de Publicité
GRAND-CHÊNE, 11, LAUSANNE, et dans ses agences.

ABONNEMENT : Suisse, un an, Fr. 5 50 ;
six mois, Fr. 3 — Etranger, un an, Fr. 8 20.
ANNONCES : Canton, 15 cent. — Suisse, 20 cent.
Etranger, 25 cent. — Réclames, 50 cent.
la ligne ou son espace.

Les annonces sont reçues jusqu'au jeudi à midi.

Sommaire du Numéro du 20 juillet 1918. — La fondue (V. F.) — Un village vaudois privilégié (Philippe Godet). — On batsi (Marc à Louis). — L'esprit souffle où il veut. — L'Europe à l'américaine. — La vie a du bon. — Feuilleton : La Bibliothèque de mon oncle, par Rodolphe Töpffer (suite). — Boutades.

LA FONDUE

La fondue ! C'est bien le moment d'en parler, dira-t-on. Avec les huit grammes de fromage par jour, que nous octroie la Confédération — en payant, cela s'entend — avec cette misérable miette comment songer encore à confectionner les moelleuses fondues d'antan ? Nous connaissons cependant des personnes que le rationnement n'empêche pas de s'en accorder... une par mois, en renonçant au fromage pendant 29 jours, et en réservant pour le grand jour toute leur petite provision mensuelle. « La fondue, dit Brillat-Savarin, est originaire de Suisse. C'est un mets sain, savoureux, de prompt confection, et partant, toujours prêt à faire face à l'arrivée de quelques convives inattendus ». Et à ce propos, l'auteur de la *Physiologie du goût* conte l'historiette que voici :

« Vers la fin du XVII^e siècle, un M. de Madot fut nommé à l'évêché de Belley, et y arrivait pour en prendre possession.

« Ceux qui étaient chargés de le recevoir et de lui faire les honneurs de son propre palais avaient préparé un festin digne de l'occasion, et avaient fait usage de toutes les ressources de la cuisine d'alors pour fêter l'arrivée de monseigneur.

« Parmi les entremets brillait une ample fondue, dont le prélat se servit copieusement. Mais, ô surprise ! se méprenant à l'extérieur et la croyant une crème, il la mangea à la cuiller, au lieu de se servir de la fourchette, de temps immémorial destinée à cet usage.

« Tous les convives, étonnés de cette étrange, se regardèrent du coin de l'œil, et avec un sourire imperceptible. Cependant le respect arrêta toutes les langues, car tout ce qu'un évêque venant de Paris fait à table, et surtout le premier jour de son arrivée, ne peut manquer d'être bien fait.

« Mais la chose s'ébruita, et dès le lendemain on ne se rencontrait point sans se demander : « Eh bien, savez-vous comment notre nouvel évêque a mangé hier au soir sa fondue ? — Eh ! oui, je le sais, il l'a mangée avec une cuiller. Je le tiens d'un témoin oculaire, etc ». La ville transmet le fait à la campagne ; et après trois mois il était public dans tout le diocèse.

Ce qu'il y a de remarquable, c'est que cet incident faillit ébranler la foi de nos pères. Il y eut des novateurs qui prirent le parti de la cuiller, mais ils furent bientôt oubliés : la fourchette triompha ; et, après plus d'un siècle, un de mes grands-oncles s'en égayait encore et me contait en riant d'un rire immense, comme quoi M. de Madot avait une fois mangé de la fondue avec une cuiller. »

La fondue a été chantée par M. Jaques-Dalcroze et, avant lui, par un médecin des monta-

gnes neuchâteloises, le docteur Florian Landry, qui lui a consacré les couplets que voici :

J'aime l'union politique
Et la municipalité,
Et je veux qu'en république
Le nez camus soit respecté,
Le nez aquilin ait sa voix
Et le nez crochu sa chanson,
Et qu'ici comme aux champs l'on voie
Cent fleurs sur un même gazon.

Car, voyons, dans une fondue
N'avons-nous pas associé
Des éléments que l'on remue,
Pour un tout fort apprécié ?
Ainsi l'amour de la Patrie,
Voit se fondre l'opinion.
C'est un bouquet où l'on marie
Les cent fleurs sur le gazon.

Un mets analogue à la fondue, la soupe au fromage, plus connue à l'ouest du Jura que chez nous, a eu pour chantre le poète Max Buchon. Voici la recette qu'il en donne :

La marmite est sur le feu ;
Mettez-y du beurre,
Ne craignez que le trop peu,
Et, sitôt qu'il pleure,
La farine et les oignons ;
Et de notre mieux soignons
La soupe au fromage.

Les oignons bien fricassés,
Versez l'eau bouillante ;
Puis faire à son gré laissez
La flamme brillante ;
Un peu de sel, mais pas trop ;
Et voilà lancée au trot
La soupe au fromage.

Du pain les plus beaux croûtons
Vite à la soupière !
Et par couche aussi mettons
Notre vieux gruyère.
Quel ineffable fumet
Lance à notre nez gourmet
La soupe au fromage !

Quels superbes filets blancs
La soupière grise
Fait rayonner de ses flancs
Sitôt qu'on y puise !
J'ai soif à n'y plus tenir,
Mais il faut d'abord finir
La soupe au fromage !

Cela vaut-il la fondue vaudoise ou neuchâteloise ? Pour en décider, il faudrait un peu plus de fromage que ne nous en permet la carte fédérale. Mais ne désespérons pas de voir revenir les beaux jours et, comme le paysan du canton de Vaud, vivons « sur l'espérance. » V. F.

Le général-baromètre. — M. X. a trouvé un moyen économique d'être renseigné sur le temps qu'il fera.

Il achète, chaque année, un bonhomme de pain d'épice de 90 centimes. C'est invariablement un général en bottes à l'écuylère, qu'il accroche à un clou, en remplacement du général de l'année précédente.

Tout le monde connaît l'influence de l'humidité sur le pain d'épice : autant la sécheresse le rend ferme, autant la pluie le rend mou.

Tous les matins, au moment de sortir, M. X... interroge sa domestique :

— Que dit le général ?
La domestique court appuyer son pouce sur le bonhomme et répond :
— Le général a le ventre flasque. Prenez votre parapluie.
En revanche, si l'abdomen du guerrier est ferme, X... risque son paille-neuf. ■ ■ ■

Avant le volapük. — C'était dans le vieux temps. Les rapides de la Broye n'existaient pas encore. Les paysans de Payerne et de Corcelles qui vendaient leur tabac aux fabriques du canton de Berne ou d'Argovie conduisaient eux-mêmes leur marchandise à destination.

Un convoi de tabac se dirigeant vers la Suisse allemande et conduit par deux Corcallins s'arrête à Galmitz, où ces derniers veulent dîner.

On leur apporte un rôti qui leur semble suspect. On appelle le tenancier :

— C'est du cheval que vous nous servez-là !
— I che nit französisch !
Le Corcallin a une idée lumineuse. Désignant le corps du dilet il se met à hennir. Alors l'aubergiste de répondre dans le même langage :
— Nei ! Müddh ! — E. R.

UN VILLAGE VAUDOIS PRIVILÉGIÉ

Nous avons reçu la lettre que voici :

Neuchâtel, ce 15 juillet 1918.

Messieurs les rédacteurs,

Vous rappelez, dans votre numéro du 13 courant, les intéressants souvenirs qui se rattachent au presbytère de Crassier. Me permettez-vous de noter, à propos de ce village, que le grand penseur vaudois Alexandre Vinet en était originaire et descendait d'une famille française qui y était établie depuis deux générations ? (Voir à ce sujet, outre le beau livre d'Eugène Rambert, le curieux opuscule de M. Henri Lecoultré, professeur à la Faculté libre de Lausanne : *Le Père d'Alexandre Vinet*, Lausanne, Payot, 1892).

Suzanne Curchod, les Bridel, Vinet ! Voilà, pour Crassier, de beaux titres de noblesse.

A vous, bien cordialement.

PHILIPPE GODET.

Duel. — Deux écoliers se chamaillent sur une question de vanité :

— J'ai été à Lausanne, dit l'un, avec orgueil.
— Moi aussi, réplique l'autre, d'un ton non moins vaniteux.
— On m'a donné un biscôme.
— A moi aussi.
— J'ai bu un sirop.
— Moi aussi.
— On a deux vaches, nous.
— Nous aussi.
— Y en a une qui a fait le veau.
— Moi aussi. — U.