

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 19 (1881)
Heft: 21

Artikel: Le four banal
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-186429>

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: 15.03.2025

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

Le four banal.

Comme toutes nos vieilles institutions villageoises celle-ci disparaît de plus en plus. A peine quelques petites communes de la montagne conservent-elles encore leur four, leur fournier et leur jour de fournée.

Et pourtant il n'est pas de plus pittoresque tableau que celui que présente ce modeste établissement, le jour où « l'on fait au four. »

Ce n'est pas un palais, oh! non, loin de là. Une masure généralement basse et grise avec de grandes fenêtres laissant entrer le soleil à lunettes que veux-tu, un toit couvert de tuiles verdies et moussues, et d'où s'élançait une cheminée toute de maçonnerie, sans tuyaux tordus, sans chapeau, nue comme la main, voilà le four banal. On y arrive par un petit pont de bois, qui traverse *la Monneresse*, roulant auprès.

Dans les grands villages, le four fonctionne deux ou trois fois par semaine; on y vient des environs avec les « panières » pleines, et les gâteaux tout prêts; mais le samedi est le jour prédestiné et que préfèrent nos montagnards.

Pour ce jour là, le four fait sa toilette, et le fournier met un tablier blanc et un casque à mèche sortant de la lessive.

La salle unique et carrelée a été balayée avec soin, les trois longues tables qui s'appuyent aux murs — le four est au fond — ont été époussetées et sur les « tablas » dorment paisiblement les « plaques » de « séchons », retirées du four où elles sommeillent durant les intervalles de cuisson.

La matinée est réservée aux gâteaux et aux salées.

Dès neuf heures, le défilé commence. Une à une, les bonnes femmes arrivent portant leurs gâteaux, qui sur la tête, qui sous le bras, horizontalement et appuyé à la ceinture, qui sur sa hotte, etc.; tandis que la main restée libre brandit le « foncet » à moins qu'un des gamins, manquant l'école pour l'occasion, ne suive en portant les instruments encore nécessaires au parachèvement de l'œuvre culinaire.

Les salutations terminées, les comment va? échangés, chacune se met à l'ouvrage: il s'agit de verser la bouillie sur le gâteau; ceci fait, le fournier entre en scène enfilant les plaques dans la gueule de la machine à cuire. Elles y sont toutes, et comme il en arrive à chaque instant de nouvelles, le va et vient continue; le fournier crie, tempête, on l'embarasse, il ne peut pas manier sa pelle, on pourrait bien aller causer ailleurs, etc., etc. De temps à autre il va, d'un air très affairé, plonger « l'écové, » dans *la Monneresse*, et rentre en aspergeant quelque peu par ci par là. Oh! pas par malice, non, non, non! Et tandis que les gâteaux cuisent, exhalant une bonne odeur de pommes qui rôtissent, et de pâtes qui croustillent, les femmes « cottagent » en tricottant leurs bas.

— Et qui l'eût cru?

— N'est-ce pas, tante Jeanne?

— Ne m'en parlez pas, c'est à faire frémir.

— Eh! bien oui, c'est pitoyable!

— Ah! c'est bien le cas de dire: les eaux dormantes.....

— Pour ça oui, tante Estelle.

Et la conversation continue de ce train sur Pierre, Antoine ou Marguerite, ne s'interrompant que si un accès de toux charitable avertit l'orateur en chaire de l'arrivée du sujet. Ce sont les aiguilles qui marchent vite alors.

Mais la sortie commence déjà; quelques plaques sont prêtes, et toutes chaudes déposées sur les tables. Tandis que le fournier les remplace, les propriétaires viennent reconnaître leur bien, tout en faisant des réflexions sur la cuisson, sur le nombre de pommes brûlées....

— C'est pourtant bien vilain, oncle Adam, vous ne faites rien attention, j'ai un bon quart de brûlé

— C'est toujours comme ça, le mien n'est pas seulement cuit.

— Ah! vous êtes si tellement difficile aussi. Qu'est-ce qu'ils ont de mal? Ils sont très beaux.

Et elles partent suivies des gamins qui, sortis de l'école, sont venus attendre à la porte en jouant aux billes, et qui, marchant derrière leur mère, devorent des yeux la pâte dorée et hument à pleines narines le fumet des pommes cuites à point.—M.C.

C'était quelques semaines après l'ouverture de la ligne de la Broye, sur laquelle les voyageurs étaient excessivement rares. Un habitant du village de Chapelle, se dirigeant sur Payerne, arrivait tout essoufflé à la gare de Moudon, deux minutes avant le départ. N'ayant jamais voyagé en chemin de fer, le pauvre homme était tout ahuri.

— Montez! montez donc! lui criait on.

— Oui mon bon monsieur, je monte; estiguez moi bien.

Le wagon dans lequel il venait d'entrer était parfaitement vide.

La locomotive siffle et part, et notre paysan se figure qu'il n'y a pas d'autres voyageurs que lui dans le train. Il se livre dès lors à des réflexions sans nombre; les bras lui tombent en songeant à tant de bruit, tant de wagons, de matériel et d'employés pour la petite somme qu'il vient de payer au guichet. En homme consciencieux il déplore amèrement ce mode de voyager et se rappelle une phrase de son vieux père alors que le premier coup de pioche fut donné pour l'établissement de la voie: « Qui vivra verra, lui avait-il dit, mais j'ai la conviction que ces chemins de fer finiront par ruiner le pays. »

Enfin on s'arrête successivement aux stations de Lucens, Henniez, Granges-Marnand: Personne ne monte, personne ne descend! Le brave homme n'y tenant plus, prend vivement son bissac à l'appel de cette dernière localité et s'apprête à sauter à terre.

— Qu'est-ce que vous faites là!.. On a crié: Granges, et vous allez à Payerne.... Etes-vous sourd! lui dit un employé.

— Ça ne fait rien mossieu. Voyez-vous, je ne veux pas qu'on fasse plus de dérangement pour moi. Retournez seulement à Moudon. Je m'en vais boire une chopine là et pi aller tout tranquillement contre Payerne.

Coumeint quiet sein volliâi derè la vretâ on ne dit pas onna meinta.

On certain couriâo dè pè Bimant qu'avâi on petit bin à soigni, sè tegnâi on vôlet po féré lè z'ovradzo dè la campagne. L'ein avâi z'âo z'u ion qu'étâi mariâ et l'avâi djurâ dè n'ein min reteni dè ellia sorta, po cein que lè z'einfants dè cé volet lo ve-gnont soveint trovâ et que ne s'ein retornâvont jamé vouaisu. Lâo père trovâvé adé moïan dè dé-guenautsi ou sâocesson, on cartâi dè lard, on bocon dè toma âo bin dâi panérâi dè fruita. Assebin quand lo couriâo cein sut, lâi baillâ son condzi et ne vollie pas oûrè reparlâ d'avâi on homo mariâ po vôlet. L'ein engadzâ on autro que cognessâi du grandteimps et qu'étâi tsi lo conseiller. Lo crayâi valet, et l'est po cein que l'eingadzâ, mâ cé coo avâi bo et bin fenna et einfants, mâ que ne viques-sont pas avoué li, et coumeint la pliace tsi lo cou-riâo étai bouna et que lo gaillâ savâi que lo cou-riâo ne volliâvè pas on vôlet mariâ, sè gardâ bin dé lo lâi derè. On dzo que lo maitrè étai z'u dé-frau avoué sa bordzâise, et que dévessâi restâ cauquies dzors, lè z'einfants dâo vôlet profiteront po veni trovâ lâo père et l'étiot justameint pè l'hotô quand lo couriâo, que revegnâi dou dzors pe vito que l'avâi de, arrevè; et quand vâi tota ellia marmaille aberdjâ pè son vôlet, coumeinça à féré dâi gros ge et à sè démaufiâ d'oquiè, et ye fâ âo vôlet, ein bordeneint:

— A quoni sont cliâo z'einfants ?

L'autro que n'étâi quie pas tant à se n'èsè, kâ l'avâi poaire dè paidrè sa pliace et ne sè tsaillessâi pas de derè dâi meintès, lâi repond:

— C'est lè névâo dè mon frâre.

— A la bouna hâora! se marmottâ lo couriâo ein s'ein alleint, sein quiet!...

Lombardie.

Sous ce titre, M. Joseph Autran, a publié il y a quelques années, ce sonnet remarquable, auquel l'attitude politique actuelle de l'Italie envers la France, donne un véritable intérêt d'actualité.

La plaine est magnifique et l'horizon recule.
Il est doux de la voir par le meilleur des mois,
Le soir d'un jour de mai, lorsque le crépuscule
Charge d'un feston d'or chaque rameau des bois.

Partout l'herbe fleurit et partout l'eau circule.
C'est divin. Ce serait le paradis, je crois,
Si, d'étape en étape, un sombre monticule
Ne dominait la plaine avec sa triste croix.

Le soir d'une bataille, après un travail rude,
C'est là que l'on vous mit, c'est là qu'on vous jeta,
Morts de Solferino, Français de Magenta!

Puis le sol fourmilla, plus vert que d'habitude,
Mais, des vastes moissons que la terre porta,
Pas une n'a poussé mieux que l'ingratitude!

UN PARTERRE DANS UNE ASSIETTE. — On prend un gros bouquet de myosotis et on le place dans une assiette creuse remplie d'eau de pluie.

Cette assiette est exposée au jour près d'une fenêtre ouverte, ou en dehors, afin d'être baignée d'air et de lumière, et bien entendu on rajoute de l'eau pour remplacer celle qui s'est évaporée. Au bout de moins de trois semaines, les tiges émettent des racines dans l'eau et bientôt tout le fond de l'assiette est tapissé d'un réseau de radicules blanches.

Les fleurs restent très longtemps fraîches, excepté celles qui sont étouffées sous les feuilles, mais de plus, quand les racines se forment, de nouveaux boutons apparaissent, ils s'épanouissent peu à peu et bientôt le bouquet n'est plus qu'une masse compacte de fleurs.

Cour d'assises, en Amérique:

Le président. — Vous avez, en somme, certainement commis des assassinats à San-Francisco et à Rio-de-Janeiro. Vous aviez l'habitude, non-seulement de tuer vos victimes, mais, en outre, de les dépouiller de leur argent et de les priver ainsi de leurs moyens d'existence.

Coutumes américaines. — En Europe, on ne fête que des noces d'argent et d'or. En Amérique on a l'habitude de célébrer aussi des unions heureuses de plus courte durée. Ainsi, après un an de mariage, on fête la noce de *sucre*, après trois ans, celle de *papier*, après cinq ans celle de *bois*, après dix ans, celle de *fer*, après quinze ans celle d'*étain* et après vingt ans la noce de *laiton*. Ceux qui sont invités à ces différentes fêtes, doivent apporter aux époux des cadeaux de circonstance; ainsi pour la noce de *bois*, rien que des objets en *bois*, etc.

Plusieurs personnes nous ayant demandé la brochure de *Favey et Grognez*, nous leur faisons connaître qu'elle est complètement épuisée.

La livraison de *mai* de la BIBLIOTHÈQUE UNIVERSELLE ET REVUE SUISSE contient les articles suivants: L'élection présidentielle de 1880 aux Etats-Unis, par M. Charles Hénault. — Tante JUDITH. Nouvelle par M. T. Combe. (cinquième et dernière partie). — Jean Huss et les Hussites, 2^e série. — Jean Ziska, d'après les nouveaux documents, par M. Louis Leger (Deuxième et dernière partie). — Les beaux-arts en Hollande, par M. V. de Foriant. La Russie sous Alexandre II, par M. G. van Muyden. — Chronique parisienne — Chronique Italienne. — Chronique anglaise. — Chronique russe. — Bulletin littéraire et bibliographique.

Bureau chez Georges Bridel, place de la Louve, à Lausanne.

Opéra. — Lundi 23 Mai: **Le Trouvère**, grand opéra en quatre actes, de Verdi, avec le concours de M. Mazurini fort ténor et de M^{me} Strassi, forte chanteuse.

L. MONNET.

IMPRIMERIE HOWARD GUILLOUD & C^{ie}