

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 19 (1881)
Heft: 47

Artikel: Aux innocents les mains pleines : [suite]
Autor: Aghonne, Mie D'
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-186607>

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: 14.03.2025

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

et la politique, et qui traite l'une et l'autre à peu près avec les mêmes méthodes, pouvant se condenser dans cette formule : « qui veut la fin, veut les moyens. » Aussi se montre-t-il tout aussi impitoyable pour ses adversaires politiques que pour les malheureux animaux qu'il déchiète avec son scalpel. Nous avons nommé M. Paul Bert, tout récemment appelé au Ministère de l'instruction publique par son ami M. Gambetta. Il va sans dire que du sort des adversaires de M. Paul Bert on ne s'inquiète guère, ceux-ci pouvant crier aussi fort que bon leur semble ; mais du sort de ces victimes à quatre pattes, à plumes ou à poils, on s'inquiète davantage, depuis le congrès des sciences médicales à Londres, dans lequel on a mis en relief les avantages, les bienfaits, les charmes même de la vivisection. Ces pauvres bêtes n'ont pas même, en effet, la suprême consolation de pouvoir crier : un petit appareil, aussi simple que barbare, appliqué dans la gueule ou dans le bec du sujet, l'empêche de jeter le moindre cri, tandis que, sous prétexte de découverte scientifique, on met délicatement ses entrailles ou sa cervelle à nu, « pour voir ce qui se passe dedans » tout comme font les enfants à l'égard de leurs chevaux à mécanique et de leurs poupées.

Cet art de découper les animaux vivants étant condamné par les gens sensibles et défendu énergiquement par les savants, il est bien difficile de se prononcer. Sans doute, nous plaignons vivement les lapins qui tombent sous leur scalpel, mais nous plaignons encore plus les malades que l'on ne consulte quelquefois pas plus que les lapins et sur lesquels des praticiens trop hardis pratiquent parfois des méthodes nouvelles qui envoient nombre de patients dans l'autre monde. Il est même à craindre que si l'on proteste trop vivement contre la vivisection, les savants de l'avenir n'ayant plus ni chats, ni lapins sous la main pour leurs expériences, ne les fassent directement sur nous.

Cependant, avant de jeter la pierre à ces savants, il serait peut-être bon d'examiner la façon dont nous agissons journellement à l'égard d'une foule d'animaux, et dans un sens beaucoup plus égoïste que scientifique. Ne parlons pas du gibier que tue le chasseur, celui-là a une mort relativement douce ; mais le poisson que prend le pêcheur, et que l'on laisse agoniser lentement pendant plusieurs heures, après lui avoir labouré le gosier avec un hameçon, n'a pas un sort beaucoup plus enviable que celui des lapins livrés aux savants. On trouve cependant tout naturel de voir ces poissons *frétiller*, c'est-à-dire se tordre dans les convulsions de l'agonie, au fond du panier qui sert en quelque sorte d'antichambre à la poêle à frire.

Les humbles escargots, avec lesquels on compose en Provence des mets très appréciés, doivent également se livrer à de bien cruelles réflexions, quand ils sentent peu à peu s'échauffer l'eau de la marmite dans laquelle on les plonge après les avoir

au préalable *purgés* avec du vinaigre. Les vrais gastronomes font même observer qu'il faut bien se garder de les ébouillanter ; il faut, au contraire, que l'eau s'élève graduellement à la température de l'ébullition.

On histoire dè canari d'èbolton.

Dein ti lè cas, on arâi diabliameint too dè mauderè dè clliâo brâvo bétions ; et quand bin sont adé à sè vouinnâ dein la coffiâ et lo verin, cein ne fâ rein ; on sè porrâi diéro passâ dè leu ; kâ on ne pâo portant pas vivrè dè reparâ, dè tserfouillet et d'épenatsès coumeint y'ein a on part pè Lozena que coudont féré et qu'on lâo dit dâi *végétaux*. Assebin faut vairè clliâo lulu ; l'ont ti l'air dè trompe la moo et d'écouessi, asse sets què dâi z'éballès dè boré, que ne sé pas se sariont fotu dè resistâ à 'na forte oûra. L'est voudre bin vairè onna vouarba à la faulx à n'on tsamp dè vilhie espacette bin eintoosse ; y'arâi dè quiet s'amusâ. Na ! tot cein c'est dè la folérâ ; s'on vâo être crâno à l'ovradzo, sè faut rappoyi lè coûtès avoué dâo solido, dâo lard et dâo jambon. Et po on fin bocon que volliâi-vo dè mî qu'on pioton avoué dè la campoûta et dâi truffès boulâitès ? Mè parlâ pas dè voutrès z'herbadzo. Vive lè caïons !

Lo régent dè L... étâi bin dè me n'avi, li qu'avâi atsetâ on galé petit portset po mettrè à l'ingré ! et coumeint cé régent étâi on tot fin po la tchiffra l'avâi de à sa fenna que volliâvè tot marquâ po savâi à diéro lo caïon lâo volliâvè reveni lo dzo dè la boutséri. Notiront dont tot : lo prix dè la bête, la farna grise et lo reprin que l'atsetiront, et comptiront *tant* po lè truffès, lè z'abondancès et tot cein que lo pliantadzo et lo courti aviont fornâi ; et quand l'animau fe tiâ et pézâ, lo régent sè mette à tchiffra 'na règle dè trâi droblia : Si *tant* donne *tant*, combien *tant* ; et quand l'eut fé la *preuve* se trovâ que lo caïon revegnâi à dou francs et on part dè centimes la livra.

— Ma fâi po dâo tchai, l'est dâo tchai, se fe à sa fenna.

— Te possiblo ! se le repond ; mâ l'est onco bin dâo bounheu que n'aussè pas étâ plie pèsant, kâ no serâi revenu onco bin dè pe tchai.

2 Aux innocents les mains pleines.

Les premières semaines de cette union, qui aurait dû être parfaitement heureuse toujours, puisque aussi bien le mari que la femme, ils avaient tout ce qu'il fallait pour cela : — ils étaient jeunes, ils étaient beaux, ils s'aimaient, ils étaient vaillants et ils avaient une bonne et solide santé, ce qui leur permettait de travailler ferme, pour ne jamais manquer de rien ; les premières semaines se passèrent très bien ; Jeanne ne s'aperçut pas trop, ou peut-être ne voulut-elle par avoir l'air de remarquer que Simon revenait parfois un peu parti.

Mais un vilain soir de paye là chose était trop apparente et Jeanne en vint à dire à son mari.

— Je ne suis pas contente, Simon, mais pas contente du tout, ce n'est pas bien de rentrer dans cet état-là ; tu ne m'avais pas promis cela lorsque tu m'as demandé d'être ta femme ; enfin, couche-toi, n'en parlons plus, mais je crois que, pour ce soir, tu n'as ni faim ni soif surtout.

Simon grommela bien un peu, il avait grande envie de se fâcher; lorsqu'il avait pris un verre de plus qu'il ne lui en aurait raisonnablement fallu, il avait la tête près du bonnet.

Il donna par-ci, par-là, quelques coups de poing sur la table; il bouscula une ou deux chaises, et finalement il se mit au lit où il ne tarda pas à s'endormir.

Jeanne soupa seule et tristement, touchant à peine au dîner qu'elle avait préparé pour attendre Simon; puis comme elle avait de l'ouvrage, elle se mit à travailler, ayant les yeux pleins de larmes, car s'était justement ces ménages d'ouvriers qu'elle avait vus tourner mal, le cabaret ou les mauvais entraînements aidant, qui l'avaient fait rester si longtemps fille.

Elle avait peur de trouver, dans celui qu'elle épouserait, un homme dépensant sa paye au cabaret, se dérangeant avec les méchants garçons qui mènent une vilaine existence, avec les filles déhontées qu'elle rencontrait parfois le soir, lorsqu'elle rentrait chez elle, hâtant le pas, après sa journée finie.

Et justement ce soir-là, Simon, son mari, qu'elle aimait de tout son brave petit cœur de femme, Simon était rentré gris, et ce n'était pas la première fois.

L'argent qui lui restait de sa paye ne devait pas être bien lourd, hélas! il n'avait pas fait grand tapage lorsqu'il avait posé ses vêtements, sur une chaise, en se mettant au lit.

Jeanne pleurait, elle avait le cœur gros et comme elle avait aussi beaucoup d'ouvrage, elle travailla toute la nuit; il fallait bien réparer la brèche faite à l'argent du ménage; ce n'était pas bien gai, mais c'était comme ça et la vaillante petite femme était encore à la besogne lorsque Simon ouvrit les yeux, après avoir dormi, à poings fermés, jusqu'au moment où il devait se lever pour gagner la forge.

— Tu ne t'es point couchée, pourquoi? demanda-t-il à Jeanne, en voyant ses yeux rougis, la lampe qu'elle venait d'éteindre, et tout l'ouvrage qu'elle avait fait.

— Je n'avais pas le cœur au sommeil, répondit-elle.

— Mais... mais... tenta de dire Simon.

— Va-t'en à ton atelier, lui dit-elle vivement, quand tu rentreras ce soir, nous causerons, si toutefois tu as quelque chose à me dire.

Le jeune homme partit l'oreille basse, il n'était content ni de lui ni de Jeanne; il avait horreur des remontrances, des visages chagrins et il avait trouvé tout cela en son logis.

Pour se donner un peu de cœur à l'ouvrage, aussi bien que pour se consoler de la bouderie de Jeanne, Simon fut prendre un petit verre de vin blanc, puis deux, puis trois...

Cela ne l'empêcha pas de faire sa journée, aussi bien qu'il en avait l'habitude, ce n'était pas pour quelques verres de vin, de plus ou de moins, que le solide gars tournait le dos à la besogne.

Mais comme il avait du chagrin il s'appliqua à le noyer, si fort et si bien, qu'il rentra chez lui dans le même état que la veille.

Ah! mais, cette fois-là, Jeanne sa fâcha.

— Allons, allons, ne fais pas la méchante, lui dit Simon, pour un coup de vin de plus que n'en comporte le règlement, il ne faut pas mettre la brouille au logis.

Jeanne vit bien que, ce soir-là, elle n'aurait pas raison de son homme; il n'y a, en effet, pas moyen de raisonner avec un mari qui n'est plus dans son bon sens.

Mais le lendemain, au moment où il allait partir:

— Tâche, lui dit-elle, de ne pas aller chez le marchand de vin, ou je te promets que j'irai t'y chercher; si tu as quelque chose à me reprocher, dis-le moi, je te demanderai pardon et je ne recommencerai plus; si j'ai quelque défaut qui te chagrine montre-le moi, je m'en corrigerai, je sais que pour être heureux en ménage il faut y mettre beaucoup du sien et je suis disposée à y en mettre encore davantage, mais j'entends que tu fasses de même.

— C'est ça, c'est ça, madame. J'ordonne, dit Simon, en prenant la chose du bon côté, et en riant de la jolie colère de sa femme; on va se mettre à l'eau.

— Je ne te demande pas cela, dit-elle, ce ne serait ni raisonnable; tu travailles, tu dois manger et boire ce qui est nécessaire pour soutenir un homme qui fait une aussi rude besogne que la tienne; mais boire plus qu'il n'est nécessaire, aller jusqu'à ne plus savoir ce que l'on dit; mais marcher de travers pour regagner son logis et se faire montrer au doigt par les voisins; non, voilà ce que je ne n'admets pas. Je veux être fière de mon mari, moi, et il ne me plaît pas de rougir d'un ivrogne, dont j'ai honte d'être la femme.

— Un ivrogne, un ivrogne! oh! Jeannette...

— Oui, un ivrogne, et je n'aime pas ça, moi... Allons, va travailler et ne me fais plus de ces choses-là; sans cela nous nous fâcherions pour de bon.

(A suivre.)

Gelée aux pommes. — On prend une certaine quantité de belles pommes reinettes (50 pour 10 à 12 kilogrammes de gelée), on les pèle, on les coupe en quatre en ayant soin de leur enlever le cœur et on les jette, à mesure, dans de l'eau fraîche afin de les conserver bien blanches. Ensuite on les essuie et on les place dans une casserole contenant assez d'eau pour qu'elles soient complètement immergées. On y ajoute un ou deux citrons, puis on met la casserole sur un feu vif et on la recouvre. Quand les pommes sont suffisamment cuites, c'est-à-dire suffisamment molles, on les retire du feu et on les verse sur un tamis pour les faire sécher, en ayant soin de ne pas les presser. On pèse le jus qui a passé à travers le tamis et qui doit être très clair, puis on ajoute 500 grammes de sucre par 500 grammes de jus.

La livraison de novembre de la BIBLIOTHÈQUE UNIVERSELLE ET REVUE SUISSE contient les articles suivants: L'AUSTRALIE, par M. V. de Floriant. — LA ROSE ANONYME. — Nouvelle, par M. Joseph Noël. (Seconde partie.) — LES CHEMINS DE FER, LEURS TYPES NATIONAUX, LEUR ÉVOLUTION ET LEUR AVENIR, par M. G. van Muyden. (Seconde et dernière partie.) — LES CONTEURS ITALIENS DU XIV^e SIÈCLE, par M. Marc-Monnier. (Seconde et dernière partie.) — LA BELGIQUE CONTEMPORAINE. — GAND, par M. Edouard Talliguet. (Seconde partie.) — LA VILLE ENCHANTÉE: VOYAGE AU LAC TANGANIKA. — Nouvelle par M. Prévost-Duclos. (Quatrième partie.) — CHRONIQUE PARISIENNE. — CHRONIQUE ITALIENNE. — CHRONIQUE ANGLAISE. — BULLETIN LITTÉRAIRE ET BIBLIOGRAPHIQUE. — Bureau chez Georges Bridel, place de la Louve, à Lausanne.

Prière aux souscripteurs d'excuser le retard apporté dans la publication de la 3^{me} édition de **Favey et Grognuz**, dont l'impression sera terminée dans la huitaine. Immédiatement après, l'expédition en sera faite.

Théâtre de Lausanne

DIRECTION de Mr. C. LACLAINDIÈRE

Dimanche 20 novembre 1881

Première représentation

LE MARCHÉ DE LONDRES

Drame en 5 actes et 7 tableaux par M. A. D'Emery.

Bureau à 7¹/₄ h. — Rideau à 7³/₄ h.

L. MONNET

IMPRIMERIE HOWARD GUILLOUD & C^{ie}