

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 31 (1893)
Heft: 28

Artikel: Petits conseils du samedi
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-193721>

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>

France. Pour le coup, la cloisière se réjouit aussi. Le fils de Guillemine lui donnerait des nouvelles de Jean.

Il arriva au pays, le soldat attendu, et dans la même journée de son retour, Guillemine l'envoya chez les Magnac. Il parut à la cloisière, abattu et embarrassé, ce qu'elle mit sur le compte de la fatigue; il avait un bras en écharpe, et, sur la manche, un galon neuf, brillant. La «mama» de Jean sauta au cou de ce brave, l'embrassa avec des sanglots dans la gorge, comme s'il eût été le cher absent désiré. Le soldat se laissait faire, muet, grave, regardant la cloisière avec des yeux pleins d'embarras. Elle lui parlait de Jean, l'interrogeait, lui demandait des nouvelles. «Comment était le petit?... Il n'était pas malade, au moins, pas blessé? Bonne Sainte Vierge! S'il fallait qu'il fût blessé, mal soigné, mourant, peut-être, et si loin de sa mère!...»

Elle joignait les mains, soudain muette d'une épouvante folle qui la courbait, faisait plier ses épaules maigres.

Mais elle se remit vite, renaissant à l'espérer rien qu'à voir ce soldat qui revenait de là-bas, guéri et gradé? Le galon doré, cousu sur la manche de la tunique, flamboyait sur le drap bleu et lui tirait les yeux, la faisant loucher en une douce extase.

«Son Jean aussi reviendrait au pays, avec un grade bien gagné, pas vrai?... Il aurait une croix, bien sûr...» Et ses lèvres frémissaient d'un rire muet, et ses yeux luisaient de deux larmes qui roulaient sur l'iris, en perles d'attendrissement.

Cependant, sa joie d'espérance tomba, se fondit en un saisissement muet, quand le soldat lui remit en balbutiant un très petit paquet dont elle vérifia le contenu: une médaille de la Vierge de Provence, la patronne du pays, et une mèche de cheveux bruns qu'elle reconnut tout de suite, et qu'elle se mit à baiser avec emportement. Des cheveux de son petit! quelque chose de lui, déjà. Un peu de son enfant!

«Elle comprenait! Il avait bien pensé lui faire plaisir. Ah! c'était un si brave cœur!» Mais c'était la médaille qu'elle ne s'expliquait pas. Pourquoi Jean la lui avait-til renvoyée. Elle la lui avait donnée au départ, pour le mettre sous la protection de la bonne Vierge de Provence. La paysanne croyante restait émue, ne comprenant pas. Pourtant, le soldat lui remettait une quiétude au cœur, par de bonnes paroles reconfortantes. Elle ne s'avisa pas qu'il lui parlait en détournant la tête, la voix changée, avec des phrases qui s'étranglaient dans sa gorge. «Jean allait bien! il reviendrait quelque jour certainement, mais il s'agissait d'attendre... Il ne fallait pas non plus se désoler de ne pas recevoir de lettres; les communications étaient difficiles, parfois... Puis, s'il était blessé, les parents seraient avertis... Il n'était besoin que de prendre le mal en patience... Bien sûr, Jean reviendrait!...»

Et le fils de Guillemine s'en était allé avec un lourd et douloureux frisson sur la peau. Il savait bien, lui, que Jean ne reviendrait pas, ne reverrait plus jamais le beau soleil de Provence. Mais la vérité trop cruelle n'avait pu sortir de ses lèvres.

Les premiers temps de service avaient été rudes pour le petit paysan trop féminisé. On l'avait accablé de corvées et de bousculades, abreuvé d'affronts. Il avait subi comme pas

en toutes les misères réservées aux «bleus.» Ses camarades se moquaient de lui, de sa tournure gauche, de ses allures de grande fille guindée. Et voilà que, tout à coup, un germe avait levé dans son cœur, germe de vengeance, rage sourde et impuissante qui rêvait une revanche... Or, un jour qu'un chef l'avait injurié d'une lèvre dédaigneuse et courroucée avec des épithètes grossières qui striaient de rouge comme des coups de fouet le visage du petit soldat, Jean lui avait sauté à la gorge d'un élan...

C'avait été plus fort que lui; il fallait qu'il prit sa revanche...

Et il avait laissé son insulteur demi-mort sur la place, geignant et râlant, les yeux hors de la tête. Ah! son affaire avait été bonne au petit soldat. On l'avait fusillé bien vite, dans un fossé. Il n'avait pas résisté, presque hébété, la face idiote... Et quand il avait vu les tireurs l'ajuster, il n'avait pas eu un frisson, rien qu'un appel infantin et vaguement inquiet: «mama!»

... La cloisière est bien heureuse maintenant et ne s'effraie pas. Elle n'a pas de nouvelles de «là-bas,» pas une lettre n'arrive, donc, son Jean est vivant. Elle se rappelle bien que le soldat lui a dit: «... On vous prévient...» Or, elle espère, confiante, et le sourire des anciens jours reparait sur ses lèvres décolorées. La maisonnette prend un air de fête et se pare pour quand le petit soldat reviendra au pays, avec une belle croix scintillante étoilant le drap de sa tunique.

EDGY.

Avril 1889.

Onna bramâie terriblia.

Quand l'est qu'on coumandè dâi sordâ, n'ia pas! faut pas êtrè onna Janette, et faut être crâno. S'on vâo être dzeinti avoué leu, lo faut être tandi lo repou; mâ on iadzo qu'on a de: «Garde à vous!» ne dussè lài avâi ni amis, ni compagnons; mâ lè faut ti fêrè marsi rondeau.

Dâo teimps que dein tsaquie veladzo, lo contingent dévessâi fêrè dozè exerciço la demeindze âo sailli-frou, devant lè rasseibliements, l'avant-revua et la granta revua, lo comis fasâi recordâ à sè z' homo lè maniance dâo pétâiru, et lè fasâi tracî, po s'accoutemâ âi coumandémeints quand faillâi marquâ lo pas, fêrè demi-tou, âo bin allâ à gautse et à drâite; et y'avâi mémameint dè sa-t-ein quatozè on inspeçhon pè on officier que lo coumandant d'arrondissèment nonmâvè po cein.

Onna demeindze que noutron contingent dévessâi être inspettâ pè on officier, que l'étâi on colonet et na pas on petit sous-lutenient, l'exerciço dévessâi sè fêrè à dix z'hâorès dâo matin, mâ lè gaillâ, que n'étiôn jamé accouâiti, sè pressâvont pas, et c'étâi lo mémo commerce totès lè demeindzès; et quand lo colonet arrevâ, ein granta teniâ, à l'hâora, n'ia vâi onco nion quie què cauquies dzouveno sordâ, avoué lo comis que s'étâi on bocon pressâ po pas laissi l'officier tot solet.

Tsau pou, lè z'autro arreviront et

quand furont quasu ti quie, grenadiers, vortigeu et mouscatéro, l'étâi passâ la demi, et lo comis, qu'avâi on pou vergogne que séyont tant ein retâ, rappo âo colonet, que s'eimpacheintâvè, lâo fe on aleçon que ne fut pas pequâie dâi vai, allâ pi!

— Ça peut pas aller, ce commerce, de quinquerner comme ça, se lâo fe; si une autre fois vous n'êtes pas là au picolon, eh bien! gâ pou les banbans! tenez-vous-le pou dit! Y faut que les tôt arrivent comme les tard, et les tard comme les tôt; et quand le colonet s'y est, tout le monde doit s'y être.

Tambou, bat l'assemblée!

Petits conseils du samedi.

Confitures de noix vertes. — On cueille les jeunes noix au moment où l'on peut les traverser de part en part avec une épingle. On les pèle, on les blanchit à l'eau bouillante, puis on les sort pour les jeter dans l'eau froide et les y laisser pendant 48 heures. Au bout de ce temps, on retire les noix et on les recouvre d'un sirop de sucre. — Pour faire le sirop de sucre, il suffit de mettre du sucre par morceaux dans un poëlon, sur le feu, avec un demi-verre d'eau par livre de sucre et de faire réduire.

Voici une recette pratique et éprouvée pour la conservation de la viande.

Disons tout d'abord que parmi les nombreuses méthodes recommandées, la salaison est toujours la plus simple et la plus pratique, bien supérieure en tout cas à toutes celles basées sur l'emploi d'un antiseptique, acides borique, salicylique, sulfureux, etc., qui communiquent soit une odeur, soit un goût désagréable, souvent tous les deux. Seul le sel de cuisine, avec une petite addition de salpêtre pour conserver la couleur rouge, satisfait à toutes les conditions.

Pour 50 kil. de viande, prenez et pesez 4 kil. de sel, 1/4 kil. de sucre et 45 grammes de salpêtre; faites dissoudre dans 8 litres d'eau chaude et faites bouillir. Après refroidissement, versez le liquide sur la viande, de façon que celle-ci soit complètement recouverte sans presser; laissez quinze jours, puis retirez la saumure, faites-la bouillir en écumant tout ce qui monte à la surface; ensuite laissez refroidir, reversez le liquide sur la viande et mettez en presse. On peut aussi ajouter quelques épices à la saumure, ce qui ne fait qu'augmenter les propriétés conservatrices.

Nos artistes. — Reproduction des principales œuvres de nos musées et de nos artistes, 3^e série, paraissant chaque trimestre par livraison de 10 planches. Chez Thévoz et C^{ie}, arts graphiques, à Genève, et en vente chez tous les libraires.

Nous avons, à plusieurs reprises déjà, attiré l'attention des amateurs d'art sur cette publication qui présente un si grand intérêt national et artistique. Elle vient d'être transformée; elle paraît maintenant in-folio, chaque page renfermant une ou deux reproductions.

C'est une publication remarquable, digne de tous éloges, méritant d'être encouragée et