

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 66 (1927)
Heft: 49

Artikel: Lo père Pecet
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-221427>

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: 01.04.2025

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

CONTEUR VAUDOIS

JOURNAL DE LA SUISSE ROMANDE

PARAISSANT LE SAMEDI



Rédaction et Administration :

Imprimerie PACHE-VARIDEL & BRON, Lausanne
PRÉ-DU-MARCHÉ, 9

Pour les annonces s'adresser exclusivement à

'Agence de publicité Gust. AMACKER
Palud, 3 — LAUSANNE

ABONNEMENT : Suisse, un an Fr. 6.—

six mois, Fr. 3.50 — Etranger, port en sus.

ANNONCES

30 cent. la ligne ou son espace.

Réclames, 50 cent.

Les annonces sont reçues jusqu'au jeudi à midi.

Les nouveaux abonnés au CONTEUR VAUDOIS, pour 1928, recevront ce journal

GRATUITEMENT

dès ce jour au 31 décembre prochain, en s'adressant à l'Administration, 9, Pré-du-Marché, Lausanne.



EN DECEMBRE

NOUS voici donc en décembre, un mois qui compte plus que les autres. Tout simplement, sans doute, parce qu'il est le dernier de l'année. Et puis, il y a les fêtes, dont la tradition est tenace. Les commerçants et les industriels fondent sur elles des espérances, souvent trompeuses, hélas ! La vie est chère de nos jours, on se restreint dans ses dépenses coutumières et, par contre-coup, il y a aussi restriction dans les générosités échangées à l'occasion de Noël et du Nouvel-An.

— Tu sais, dit, en dinant, Monsieur à Madame. Voici les fêtes. Il s'agira d'être prudents ; les affaires n'ont pas été brillantes, cette année. Des économies, de sérieuses économies sont indispensables. Pas de folies !

— N'aie peur, mon ami, je serai prudente. Je ne donnerai de cadeaux qu'à ceux de nos parents, amis et connaissances envers lesquels on ne peut agir autrement. Et je serai modeste dans mes achats. Cependant, tu te souviens qu'au mois d'octobre, à notre retour de la campagne, lorsque j'ai passé en revue les vêtements d'hiver, je t'avais fait remarquer que mon manteau était démodé et portait d'irréfutables témoignages de l'usage. Il y a cinq ans que je le porte. Bien des dames n'en pourraient dire autant. Je t'aimerais tout plein si tu veux bien m'en donner un neuf pour mes étrennes.

— Oui, oui, on verra ça. Un manteau, un beau manteau, ça coûte ! Je ne me suis pas encore acquitté de tous mes impôts ; grosse est la note à payer. Et puis, la vente ne va guère ; les clients n'achètent que des brouilles ; pas d'articles chers, sur lesquels on a un bénéfice raisonnable. Tout me fait supposer que la campagne ne sera pas très satisfaisante. Des économies, des économies. Voilà le mot d'ordre.

— Oh ! tu as parfaitement raison. Nous nous en tiendrons au strict nécessaire, à ce qu'on ne peut éviter. Comme ça... Sans doute, il faudrait aussi un petit complet du dimanche pour Riquet et une robe pour sa sœur. Pauvre Riquet, il désire tant obtenir du Bon-Enfant une automobile, une automobile qui roule, dont on remonte le ressort. Enfin, puisqu'il faut se borner...

— Et que faudrait-il encore ? Ça n'en finit plus. Si nous vous écoutions, ce serait la ruine.

— C'est ça, il semble qu'il n'y ait que nous, les femmes et les enfants, pour dépenser. Avec ça que les hommes s'en font faute. Mais voilà, on ne sait pas. Ils n'ont pas besoin de venir quémander, comme la femme : « Mon cher, mon portemonnaie sonne creux. Sois assez aimable pour le guérir de cette triste maladie. » Et Monsieur donne, mais en rechignant, souvent. Il n'a pas le geste élégant, généreux qu'on lui voudrait.

— Oui, entendu. Parlons d'autre chose. Le

marchand de combustible a-t-il envoyé l'antracite que je lui ai commandé. Voilà encore une dépense, dont on se passerait volontiers.

— C'est charmant ! Tu voudrais ainsi nous faire habiter un frigorifique ! Nous geler !

— Mais non, mais non. Vous ai-je jamais laissé manquer de rien ? Vous êtes des privilégiés. Va donc voir si chez notre voisin, M. X..., Madame a tout ce qu'elle désire. Mais trêve aux babillages, voici l'heure du travail. Au revoir tous !

— Au revoir, chéri. Tu viens souper à sept heures ?

— Bien entendu. Sept heures, sept heures et quart.

— Ah ! oui, c'est vrai, vous avez votre rapport. Alors, n'est-ce pas, pour le Nouvel-An, tu n'oublieras pas mon manteau, le complet du dimanche à Riquet, la robe de Ninie et l'auto de Riquet. Pauvre petit, il est si obéissant, on peut bien lui faire ce plaisir.

— On reparlera de tout cela. Au revoir ! X.



LO PÈRE PECET

LAI a dâi dzeins que ne respettoint nion, et ni çosse, ni cein : c'est dâi molonéto ; y'ein a dâi z'autro que ne font qu'assemblant de respettâ lè z'hommo hiaut pliacci et cliââ à quoui dâivont : c'est dâi z'hypocrito ; et pi y'ein a qu'ont dâo respet po tot cein qu'est dè respettâ : c'est lè brâvès dzeins, que y'ein a mémameint qu'ein ont mé que n'ein faut po être bin élevé. L'est dè cliâa sorta qu'est lo père Pécet dont vo vé racontâ oquie tot-ora ; mâ dévant, faut que vo diéssé que per tsi no l'est prælo la mouda dè sè razâ la demeindezin matin, kâ on a diéro lo lizi de cein féré tandi la senanna. N'ia qu'è lè dzouven valets, lè z'amoeirão, que ceonnont, que sè râzont dou iadzo pè senanna, po être pe galés, et po ne pas trào rapâ lè djoutés dè l'ao grachâosès quand lè vulliont remollâ ein alleint fréquentâ. Et pi lâi a onco lo conseiller, lo syndiquo et l'assesseu que tâvont adé d'avâi la portâ nerta po se dâi iadzo lo præfer âo bin on conseiller d'Etat allâvè per hazâ passâ pè lo veladzo. Mâ po lè z'autrès dzeins, que ne sè laissent pas crétré tota la barba, sè râcliont la frimousse on iadzo pè senanna ; et po cein profitont de la demeindezin matin, quand l'ont gouvernâ, ariâ, fé la patoura, trait lo fémé, einvouâ lè rebats su la courtena, fé la litière, étrelhi, et remèssi per dévant la maison. Quand tot cein est fé, l'est lo moment dè sè revoudrè on bocon, et l'est adon qu'on fâ manoeuvrâ lo rajâo po mettrè bas 'na barba dè 8 dzo et dâi iadzo dè quinzè.

On deçando né, lè z'hommo que portâvont à la fretéri furent tot èbâyi dè lâi vâirè arrevâ lo père Pécet que vegnâi colâ, qu'êtâi dza tot frais razâ. Mâ, se sè desiront, quinna bianna a-te que z'u Pécet dè s'ètré dza râclliâ lo mor ; et ion dè cliââ z'hommo lâi fâ :

— Ein l'honneu dè quoui, père Pécet, vo z'êtés vo dza razâ, voâi, deçando ?

— Eh bin, se repond lo père Pécet, c'est que vu allâ dèman matin à la montagne po trovâ mon caïon.

LE «BERTHOUD», LA «FONDUE»
ET LA «CROUTE»

(Extrait d'une des Lettres vaudoises, toujours si originales et spirituelles, de M. H. Laeser.)

VOICI la saison où la température et les longues soirées prédisposent aux plaisirs de la table. Sans être ce qu'on appelle un gourmand, le Vaudois sait apprécier ce qui est bon. Chaque pays apporte sa contribution à la gastronomie, un des plaisirs les plus innocents — quoiqu'en disent certains vertueux, — de notre pauvre humanité. L'écrivain qui a scruté le plus près la mentalité vaudoise, Juste Olivier, disait dans ce livre admirable intitulé tout simplement : *Le canton de Vaud* : « Notre pays ne peut, que je sache, revendiquer tout simplement aucune grande création culinaire... » Pourtant Juste Olivier faisait une concession, la seule, à l'imagination de ses compatriotes en matière de cuisine : « Eh ! que dis-je ? où l'alpêtre *berthoud* sait-il mieux présenter à un feu vif et clair ses dalles de fromage, dans la saison du vin nouveau ? Aujourd'hui, la gloire du *berthoud* est diminuée, sauf au pied du Jura, dans ces opulentes communes possédant de gras pâturages. Là-bas, à la descente de la montagne, le soir du partage des fromages fabriqués pendant l'estivage, un parfum délicieux de *berthouds* plane sur les villages. Si vous avez le privilège de posséder des amis dans le district de Nyon, par exemple, au-dessus de la zone du vignoble, au pied des bois, informez-vous du jour de la répartition des produits de l'alpage, et vous ne vous en repentirez point.

La gloire du *berthoud*, mets national, diminue, ai-je dit. Elle est obscurcie par celle de la fondue, étrangère au canton, cependant. Tel le yass a refoulé impitoyablement nos jeux de cartes nationaux : la quadrette, le binocle renversé, le piquet vaudois, jeu favori des hommes politiques d'il y a quarante ans encore, la fondue, faisant irruption par les frontières neuchâteloises et fri-bourgeoises a écarté le mets au fromage indigène. Elle a ses variantes. Rome connaissait deux grandes écoles de juristes rivales, les Proculiens et les Sabinens ; la fondue a créé également deux camps, suivant qu'on est partisan de la britchonne (au fromage) ou de la dzozette (au vacherin). La confection de l'une ou de l'autre est loin d'être ce que les chefs de cuisine exotiques pensent. Il semble, à examen approfondi, que la préparation de la seconde soit encore plus semée d'écueils que celle de la première. Dans plusieurs familles de chez nous, elle prend les allures d'un rite, on la considère comme un sacerdoce. Louis XV se reposait du tracas de son royaume et de ses amours en confectionnant des brioches. Or, je connais un haut dignitaire de la Confrérie des Vignerons qui ne laissera jamais à personne le soin de préparer la fondue. Le tablier aux reins, la pelle de buis au poing, tel un sceptre, l'air grave, les sourcils froncés, il faut le voir dessiner des orbites harmonieuses dans la masse onctueuse. C'est un spectacle inoubliable.