

**Zeitschrift:** Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande  
**Band:** 15 (1877)  
**Heft:** 32

**Artikel:** On sâitâo dè vela  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-184340>

#### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### 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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### 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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 09.02.2026

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

que chez eux un bon cuisinier se payait des sommes folles.

Quand il avait inventé un plat nouveau, flatté le palais blasé de son patron, on le faisait venir à la fin du repas, on le complimentait, on le comblait de cadeaux. Si, au contraire, un plat avait été brûlé, on dépouillait le cuisinier de ses vêtements, on le battait cruellement de verges.

L'invasion des barbares produisit sur l'art de la cuisine le même effet que sur tous les autres arts. Avec les rudes habitants de la Germanie, les recherches de la table n'étaient plus de mise. Les bonnes traditions furent oubliées, et plusieurs siècles s'écoulèrent ainsi, sauf dans quelques monastères et en Italie. Mais la présence des femmes à la cour de François I<sup>r</sup>, les fêtes et les festins qu'on y donna, ranimèrent en France le goût de la bonne chère.

Plusieurs rois de France avaient tenté d'arrêter par des édits les somptuosités de la table ; mais les cuisiniers italiens que Catherine de Médicis amena à la cour d'Henri II n'eurent pas de peine à triompher des lois. Ils firent école et trouvèrent à former chez nous des élèves qui ont depuis longtemps dépassé leurs maîtres. En 1599, les cuisiniers reçurent la dénomination de maîtres-queux et de portechape (de la chape ou couvercle en ferblanc dont étaient couverts les mets qu'ils portaient au dehors). En 1663, Louis XIV leur donna de nouveaux statuts.

L'ère de la cuisine est alors inaugurée en France, et l'on peut dire que sous Louis XIV, cet insatiable mangeur, les fourneaux ont leurs grands hommes aussi bien que les lettres. C'est à cette époque que le marquis de Béchameil s'immortalise par sa recette de la morue à la crème et que l'on voit un cuisinier, Vatel, dont le nom est aussi illustre que celui de Boileau, si susceptible sur le point d'honneur, que, pour le retard d'un envoi de poissons, se tue d'un coup de son épée, ni plus ni moins qu'un gentilhomme.

Au XVIII<sup>e</sup> siècle, l'invention des petits soupers fit faire encore en France de nouveaux progrès à l'art culinaire. Les filets de lapereau à la Berry durent leur naissance à la fille du Régent, qui lui-même inventa le pain à la d'Orléans. Les petits plats, qui coûtent dix fois plus qu'un gros, furent à la mode, et toutes les nuits la fumée des cheminées du Palais-Royal parfumait l'atmosphère de la capitale. C'était la Régence.

On ne sait guère manger délicatement que depuis cette époque. La délicieuse cuisine du règne de Louis XV laissa bien loin en arrière celle que Louis XIV avait connue. Louis XV continua l'œuvre de Philippe d'Orléans avec non moins de recherche, dans les parties fines de Choisy. Peu s'en fallut que les cuisiniers ne prissent le titre d'artistes en cuisine. On ne leur donnait pas encore vingt mille livres de gages, comme on faisait à Rome et comme on l'a fait depuis à Paris et à Londres; mais on les choyait, et l'on se souvient de l'épitre en vers que Frédéric-le-Grand adressa à Noël, son maître d'hô-

tel, en action de grâces d'un excellent ragoût dont il l'avait régale.

La Révolution, en fermant les hôtels des grands seigneurs, fut peu favorable aux progrès de l'art culinaire; mais, sous le Directoire, Barras rentra dans les traditions de la Régence, et l'Empire et la Restauration les continuèrent en les élargissant. Napoléon, si frugal pour lui-même, était de ceux qui admettent la vérité de ce proverbe : *Le ventre gouverne le monde*. Aussi, convaincu que la cuisine se mêle toujours un peu à la politique et qu'il n'y a jamais de grand événement sans grand dîner, il ordonnait à ses dignitaires de tenir table ouverte.

Voici, sur la jeunesse de Napoléon III, une curieuse anecdote, que nous fournit le duc d'Aumale dans sa *Lettre sur l'Histoire de France* :

La reine Hortense vint à Paris, en 1830, avec son fils. Les ministres n'auraient pas permis ce voyage. La reine s'adressa directement à Louis-Philippe, qui non-seulement consentit à sa venue, ce qu'il n'avait pas le droit de faire, mais la reçut elle-même très secrètement aux Tuileries.

Le lendemain, il y avait conseil des ministres.

— Quoi de nouveau, messieurs, dit le roi en s'asseyant.

— Une nouvelle fort grave, Sire, reprit le maréchal Soult ; je sais, à n'en pas douter, par les rapports de la gendarmerie, que la duchesse de Saint-Leu et son fils ont traversé le Midi de la France.

Le roi souriait.

— Sire, dit alors M. Casimir Périer, je puis compléter les renseignements que le maréchal vient de vous fournir. Non-seulement la reine Hortense a traversé le Midi de la France, mais elle est à Paris : Votre Majesté l'a reçue hier.

— Vous êtes si bien informé, mon cher ministre, que vous ne me donnez pas le temps de rien vous apprendre.

— Mais moi, Sire, j'ai quelque chose à vous apprendre. La duchesse de Saint-Leu ne vous a-t-elle pas présenté les excuses de son fils retenu dans sa chambre par une indisposition ?

— En effet.

— Eh bien ! assurez-vous, il n'est pas malade : à l'heure même où Votre Majesté recevait la mère, le fils était en conférence avec les principaux chefs du parti républicain, et cherchait avec eux le moyen de renverser plus sûrement votre trône.

#### On sâitao dè vela.

Monsu dâo Conte, ditè-vâi, no qu'on vo z'amé bin et qu'on ne vouâità pas dè vo laissi preindrè'na pombliaïe dè cerisés quand vo passâ pè châotré, porquiè no mettè-vo adé su voutron papâi, que clliâo dè la vela sè fotou dè no; qu'ai-vo fauta dè mettrè que noutron François montè sur la tetse po vairè sa gaupa, quand cein n'est rein què dâi dzanliès, que vu bin frémâ que l'est lo valet à Abran,

on espèce dè gratta-papâi, que vo z'a cein contâ, que l'est dzalao su noutron François, rappoo à la Luise. Eh bin! n'ein décidâ eintré cauquon dè pêce dè vo derè que cein no fâ gaillâ maubin dè vairè que vo no tatsi dinsè et que vo ne ditè jamé rein dè clliâo vergalants dè vela. Ah! sont galés quand vignon per tsi no! et se rison quand l'est qu'on va pè la vela, no, ne poivein recaffâ quand châi vignon. Stâo dzo passâ, ein avâi ion dè pè Lozena qu'étai tsi la Rosette à Sami, que lâi est bin restâ onna senanna, que cein l'a destrâ eimbétâie. Clliâo z'espèce de Monsu sè crayon que no font dè l'honeu quand vignon tsi lè pâysans; mâ sein lo pas! s'on lâo fâ bou n'asseimblant, c'est qu'on n'ousè pas férè autramaint, mâ on djuré tant mé ein dedein et on est ben'ëse dè lâo vairè lè trossès. Adon cé coo dè tsi la Rosette vegrâtot lè nés dézo noutra remisa et bragâvè rudo. A l'ourè, l'étai lo pe foo, lo pe fin, lo pe dégourdi, lo pe saveint dè ti, que mè peinsâvo : tè, te n'ës que'na braga! et lâi fê :

— Avecque tout ça, étes-vous foutu de faucher un andan?

— « Oh! que mè fâ, je n'ës pas habitué lai travaux agricoles, mais nonobstant je pense qu'oui. »

T'einlevâi avoué tè z'agricoles et tè nonobstant, que mè peinsâvo, et lâi dio :

— Eh bien voulez-vous venir faire une vourarbe demain matin?

— Oui M'sieu, que repond.

Lo leindéman preind on covâ, onna moletta et onna faux et ne veint no crotsi à dè la djeina espacette, que va portant bin châ. Adon vo z'arâi faillu vairè mon lulu ; po la première coutélâ, l'eimbriyé sa faux du quattro pî dè hiaut et rrâo! l'a tè plianté à n'on pî prévond, que l'a z'u millè maux po la raveintâ. On l'avâi met à n'on carro solet, sein quiet no z'arâi ti estraupiâ et tandique s'escormantsivè à pliantâ et à dépliantâ sa faux, la Françoise et l'Henriette que désandanâvon sè rebattâvon dâo tant que le risont. Quand l'a z'u avanci d'n'a cambâie (que l'a faillu ressyi après li) vouaïque mon gaillâ qu'attrapé la bouenna, trossé son fâotsi, rebibolé lo bet dè la faux et s'épouâirè. Lè duès lurenès pliorâvon dè trâo recaffâ et no, on sè tegnâi lo veintro dè vairè cé bio monsu, que n'aré jamé cru qu'on Vaudois sâi asse bête què cein.

— Hé, nonobstant, que lâi crio, ça va rude gras!

Adon mon lulu, plianté son covâ que bas, fot vâa lo fâotsi, que n'avâi perein què lè manettès à la man, s'einfatè derrâi l'adze, tant l'avâi vergogne et diabe lo pas qu'on l'a mé revu.

Ora vouaïque cein que c'est què voutrè dzeins dè vela; sont bons po bragâ su voutrè ballès promenardès et po djuï áo beliard, mâ ne sont pas fotu dè teni onna faux, ni pî dè sè servi de'na ta-piâire po einvouâ on tsai dè femé; et se sè foton dè no, on ein a atant à lâo servîco.

Au dire de ses biographies, le célèbre écrivain Henri Heine n'aurait pas été très heureux dans le

choix d'une épouse. Le caractère de M<sup>me</sup> Heine était l'opposé du sien; enjouée, recherchant les fêtes et les spectacles et ne s'occupant à la maison que de ses fleurs et de son perroquet, elle n'apprécia jamais les talents de son mari, dont les écrits lui étaient presque complètement inconnus. Néanmoins, Heine aimait cette femme d'un amour sincère et en était jaloux à l'excès. Il assurait que le son de sa voix, le contact de sa main l'avaient plusieurs fois rattaché à la vie. Il faut citer à ce sujet l'anecdote du perroquet, qui se place précisément dans les derniers temps de l'existence de Henri Heine.

Pris au milieu de la nuit d'une de ces crises meurtrières qu'on pouvait à bon droit croire la dernière, sa femme accourut près de lui pleine d'effroi; elle saisit sa main, la pressant, la réchauffant, la caressant. Elle pleurait à chaudes larmes, et, d'une voix entrecoupée, au travers des sanglots, il l'entendit répéter : « Non, Henri, non, tu ne feras pas cela, tu ne mourras pas! tu auras pitié! j'ai déjà perdu mon perroquet ce matin; si tu mourrais, je serais trop malheureuse! »

Le malade ayant repris quelques forces et rappelant cette scène à un ami qui vint le visiter, lui dit : « J'ai obéi, j'ai continué de vivre; vous comprenez, quand on me donne de si bonnes raisons... »

Puis il s'amusait beaucoup à lui raconter cette histoire; il la répétait complaisamment en imitant l'intonation émue de M<sup>me</sup> Heine, et en soulignant le mot *perroquet*. Il était à la fois dans la nature humoristique du poète d'être vivement touché de la douleur qu'il provoquait et de la forme comique que le désespoir empruntait.

#### Notes sur l'ancienne législation vaudoise.

##### II

En terminant notre précédent article, nous disions que la souveraineté de la maison de Savoie ne s'étendait pas sur tout le pays de Vaud.

En effet, les villes de Lausanne et d'Avenches et les villages de Chailly, Belmont, Pully, St-Sulpice, Chavannes, Crissier, Renens, Jouxtens-Mézery, Prilly, Cugy, Morrens, Bretigny, Lutry, Villette, St-Saphorin, Corsier, Lucens, Courtilles et Villarzel, étaient placées sous la domination de l'Évêque de Lausanne, dont le pouvoir spirituel s'étendait des Alpes et du Jura jusqu'à la Sarine et à l'Aar.

Cet évêque, qui relevait au spirituel de l'archevêque de Besançon, ne dépendait en ce qui concernait son pouvoir temporel que de l'empereur, duquel il tenait le droit de battre monnaie, de lever des impôts et des péages, d'exercer la police et la justice dans ses domaines. Sous les rois de Bourgogne, il était nommé par le clergé et par le peuple, suivant l'antique usage des Gaules. Plus tard, son élection fut attribuée au seul chapitre de Notre-Dame de Lausanne, sauf ratification du pape. La puissance temporelle des évêques de Lausanne date surtout de 1011, année où Rodolphe III, dit le Fainéant, dernier roi de Bourgogne transjurane, donna à l'évêque Fleury tout le comté de Vaud. Ils portaient d'ailleurs, dès 1125, le titre de princes de l'empire.

Dès le 10<sup>me</sup> siècle, Lausanne obtint des franchises qui obligèrent l'évêque à compter avec ses sujets. Les droits de l'Évêque et ceux des habitants des terres de l'Évêché, souvent en désaccord, furent réglés par des espèces de traités conclus entre l'évêque, d'une part, et des députés de la no-