

**Zeitschrift:** Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande  
**Band:** 21 (1883)  
**Heft:** 31  
  
**Artikel:** Un amour manchot : [suite]  
**Autor:** Besancenet, Alfred de  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-187782>

### **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:** 21.02.2026

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

laquelle vous répondrez, sans doute, avec des détails plus intéressants que ceux que nous pourrions recueillir dans notre modeste bibliothèque. »

La phrase courtoise dont parle notre abonné, date, comme on le sait, de la bataille de Fontenoy, gagnée, le 11 mai 1745, par les Français sur les Anglais, alliés des Hollandais et des Autrichiens.

L'armée anglaise avait déjà beaucoup souffert, lorsque le duc de Cumberland, second fils de Georges II, eut l'idée de masser en une formidable colonne l'infanterie anglo-allemande, et de charger en lignes serrées le centre de l'armée française. Cette sorte de bataillon triangulaire, qui est resté célèbre, s'avancait lançant la mort de toutes ses faces. Quand la tête de la colonne fut arrivée à 50 pas des gardes-françaises, les officiers se saluèrent réciproquement, et lord Hay, sortant des rangs, dit en ôtant son chapeau : « Messieurs des gardes-françaises, tirez ! »

Alors le comte d'Auteroche, lieutenant de grenadiers, s'avancant à son tour, répondit : « *Après vous, messieurs les Anglais* ; nous ne tirons jamais les premiers. » Cette courtoisie coûta cher aux Français ! une épouvantable décharge emporta complètement la première ligne.

Au premier abord, un tel raffinage de politesse semble un reste ridicule de l'ancien esprit chevaleresque ; mais il ne faut pas accuser ici les officiers français d'une civilité puérile, dont ils n'étaient pas coupables ; car une ordonnance de la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, prescrivait aux troupes françaises d'essuyer le premier feu, et c'est à cette ordonnance seule qu'il faut attribuer la courtoisie, devenue proverbiale, dont Anglais et Français usèrent les uns à l'égard des autres à Fontenoy.

Ajoutons, pour terminer, que le sort de la bataille changea bientôt, et que les Français restèrent victorieux, dans cette mémorable journée.

#### Conset nationat.

Monsu lo Conteù.

Ai-vo liaisu dein lè papai cein qu'on nonmâ Tiurti dè pè lo conset nationat, lài a marquâ rappoo ài tenabliès dè clliào conseillers dè pè Berna ? D'après cein que dit, cein ne va rein que vaillè quand l'est que criont lo rolo : la maiti ne repondont pas dâo premi coup, que lè faut recriâ onco on iadzo, que mémameint y'ein a ion dè pè lo Grisons, iò lè grenadiers vaudois sont z'u ein 9, que n'a pi jamé repondu, et que va adé ein après vai cé que criè l'appet lài fèrè ràovri la paletta po traci la cotse. Ah ! n'est pas coumeint quand y'é passâ l'écoula ! Faillâi ourè noutron majo, coumeint diablie tè débliottavè clliào noms, que l'avâi adé fini on ploton dévant cé dè la premire compagni. L'étâi onco on autre compagnon què cé dâo conset nationat ! Et pi que n'étâi pas quiestion d'arrevâ trâo tard, sein quiet on étâi sù de 'na covrà.

Et quand liaisont lo protoco ! Parait que lài sè fâ on boucan dâo diablo ; sè fotont dâo greffier coumeint dè l'an 40, que font âo pifèrè po lo trafi. Talematont, baragouinont, batolliont pi què lè fennès, qu'on n'out pas onna gotta dè cein que liait lo greffier, et y'ein a que sè geinont pas d'allâ allumâ on

bet dein lo pâilo à coté. Ah ! cein sè passè pas dinsè tsi no à l'asseimbliaie dè la fretéri, que quand lo secretéro liait lo procès-verbau, on oudrà on aragne sè bailli on betset contrè 'na câie dè motsè, dâo tant qu'on est tranquillo.

Et se n'étâi què cein, ne sarâi onco rein, se dit lo Tiurti ; mâ cein que ne va pas, c'est que clliào conseillers sont pâyî à la dzornâ, et que l'appet et lo protoco preignont tant dè teimps que paisont quasu on quart ti lè matins, que la Confédérachon lâo pâyè tot coumeint se l'aviont fè dè l'ovradzo dè sorta, et l'est 'na dieuzéri, kâ l'a comptâ que cein fâ cinq ceints francs per dzo, et treinta millè francs per an, que sont fotus ao lé, que l'est portant rudo damadzo, kâ avoué clliào treinta millè francs, on porrâi baissi lo drâi dè mutachon âo bin bailli cauquiès primès dè plie dein lè concou.

Yon de clliào conseillers a bin coudi demandâ on iadzo s'on ne porrâi pas cein tsandzi po espargni oquiè ; mâ nion n'a su coumeint foudrà s'ein preindrè, et l'est po cein, monsu, que vo z'écriso cllia lettra, po lâo derè pè Berna dè fèrè coumeint lo villio comis dè Bocllieins, qu'étâi on tot bon po espediyi lè z'affèrès, kâ quand coumandâvè lè dozè exerciço dè la demeindzo, dein lo teimps dâi pétâirus à bassinet, ne fâsai pas tant dè clliào z'historiès : quand lo tambou avâi rappelâ, lo comis criâvè à sè z'hommo :

— Etès-vo ti quie ?

— Oï, se repondiont lè sordâ.

— Eh bin, à demeinzde que vint, à la même hàora !

Et tot étâi de, tsacon s'ein retornâvè.

Ora, ne dio pas que lè tenabliès dâo conset nationat dévetront sè fèrè dinsè, quand bin dâi iadzo cein vaudrà bin mî ; mâ du qu'on pâo allâ fèrè traci sa cotse quand on arrevè trâo tard, foudrà tot atant, po l'appet, fèrè coumeint lo bravo villio comis dè Bocllieins, et fèrè alliettâ lo protoco à la tsambra à bâirè dâo café Bize dè Berna, iò tot parâi vont ti.

#### UN AMOUR MANCHOT.

##### II

Un matin, Germaine, en allant faire la révérence à son ange, s'aperçut que les hirondelles n'avaient pas eu plus de respect pour son nez qu'elles n'en eurent jadis pour les yeux de Tobie. Vite elle courut à la cuisine, prit une brosse, un vase d'eau, du savon, et montée sur une chaise, se mit à débarbouiller son ami. Ayant commencé la besogne, elle alla de la tête aux pieds ; toute fière alors, elle contempla son ouvrage, mais le socle lui parut bien sombre avec sa mousse. Elle se promit de lui faire aussi sa toilette, et commençant par le bas, pendant trois jours elle râcla et lava. Le grand-père venait de temps en temps regarder en souriant ce beau travail ; il occupait l'enfant, c'était beaucoup.

La mousse avait principalement pris racine sur l'assise de pierre, où se tenait l'amour au-dessus de la corniche du piédestal ; aussi à cet endroit difficile elle usa les brosses et cassa les couteaux ; la gouvernante gronda, se fâcha même ; il y eut des larmes, mais le baron calma l'orage et permit de continuer le travail, à la condition que l'artiste aurait plus de respect pour le mobilier de l'office.

Un certain jeudi, comme le curé, selon la coutume,

prenait place à la table du baron à l'heure de l'Angelus. Germaine lui dit à l'oreille qu'elle avait quelque chose à lui demander à lui seul. D'ordinaire le dîner était suivi d'un piquet et le catéchisme venait ensuite. Mais, ce jour-là, avant que Jean, le respectable valet de chambre, n'eût apporté la boîte de jeu, Germaine, prenant la main du curé, lui avait demandé avec câlinerie de venir au jardin.

— Certainement, mon enfant, nous irons après le piquet.

— Non, non, tout de suite, fit-elle avec impatience, vous serez bien gentil...

Le baron céda au désir de l'enfant gâtée.

— Allez, allez, monsieur le curé, dit-il en riant, elle se meurt d'envie de vous montrer son ange, pomponné comme s'il retournait au paradis.

Le curé se leva, Germaine lui prit la main et l'entraîna sur la terrasse.

— Je sais le nom de mon ange, dit-elle tout bas avec mystère; la mousse le cachait, mais j'ai gratté la mousse; il est écrit sous ses pieds.

Et arrivée devant la statue, elle montra ce nom gravé sur l'assise, au-dessus de la corniche : l'Amour.

— Je pensais bien, continua-t-elle, que mon ange avait un joli nom : Amour ! n'est-ce pas que c'est joli ?

— Certainement, certainement, répondit le curé, et voulant arrêter court toute question, il ajouta : Le voilà aussi propre et aussi blanc que les anges de la cathédrale.

L'enfant ne l'écoutait pas. — Amour ! répéta-t-elle, cela veut dire, n'est-ce pas, aimer jusqu'à mourir ?

— Oui, oui, interrompit le curé, mais votre grand-père m'attend, il faut que...

L'enfant continua :

— Ne m'avez-vous pas dit que le bon Dieu avait eu tant d'amour pour les hommes, qu'il était mort pour eux ?

— Certainement... Mais votre grand père...

Elle se laissa ramener dans le salon; là elle se mit à sauter en frappant dans ses mains.

— Que je suis contente, disait-elle, grand-père; grand-père, mon ange s'appelle Amour !

Le baron regarda le curé en riant, mais les cartes étaient sur la table et le piquet commença. Germaine, tout à sa joie, courut chez sa gouvernante.

— Madame Constance, dit-elle tout essoufflée, mon ange, mon bel ange a un nom, il s'appelle Amour.

Mme Constance releva la tête, assura ses lunettes avec l'index de sa main droite et répondit sévèrement :

— Mademoiselle, on ne prononce pas ce mot-là. Fi ! que c'est laid...

— Mais, hasarda Germaine toute ébahie, monsieur le curé...

— Monsieur le curé, interrompit la gouvernante, sait fort bien que c'est le nom du diable; rappelez-vous-le, mademoiselle, un nom qu'une fille sage ne doit jamais prononcer.

— Mais pourquoi mon ange...

— Votre ange, votre ange, n'est pas un bon ange, c'est un mauvais ange, de ceux qui ont été précipités du ciel.

— Il est pourtant bien joli, madame Constance.

— Raison de plus pour qu'il soit un mauvais ange.

— Mais alors pourquoi grand-papa l'a-t-il dans son jardin ?

— Pourquoi ! pourquoi ! cela ne vous regarde pas.

— Je le lui demanderai.

— Gardez-vous-en bien, c'est un secret, vous lui feriez de la peine, et puis la langue des petites filles curieuses tombe comme les dents de lait.

Cette dernière menace n'effaroucha pas Germaine,

dont l'esprit était beaucoup plus subtil que madame Constance ne le supposait, mais elle songea que son grand-père lui avait dit avoir eu bien des chagrins dans sa vie, et ce mot de secret l'impressionna vivement. Elle s'en alla en regrettant d'avoir si bien lavé un mauvais ange et se promettant de ne plus faire de révérence. Mais l'habitude est une seconde nature. Germaine, en jouant sur la terrasse, regardait toujours son ange, il lui semblait impossible qu'il fût méchant, étant si joli.

En ce temps-là les lettres, ne couraient pas la poste, elles arrivaient de Fleurs au château quand il se trouvait une occasion pour le village. Ceci explique comment le baron de Luzac reçut, trois semaines après sa date, une lettre de son petit-fils Georges de Lavau, lui apprenant qu'il était nommé enseigne au régiment Royal-Champagne, et qu'avant de se rendre à son poste il viendrait passer quelques jours au château. L'officier arriva, en effet, fort peu de jours après sa missive. Ses seize ans portaient crânement l'uniforme; sa moustache naissante plut surtout à Germaine, et son cousin lui parut si beau que, pendant les premiers moments de son séjour, elle le regarda beaucoup et ne songea plus à son ange. Quant à lui, posant naturellement pour le jeune homme, il prenait avec elle des airs de protection paternelle, la mettait sur ses genoux et répondait à ses questions sans fin. Il fallait lui détailler les moindres parties de l'uniforme; elle ne le quittait pas; ils étaient les meilleurs amis du monde.

Avec le besoin de confidences des cœurs d'enfants, elle lui raconta l'histoire de son ange et comment elle n'osait plus prononcer son nom, si joli pourtant, depuis que Mme Constance lui avait dit que c'était celui du diable. Georges rit de si bon cœur que Germaine faillit être scandalisée. Était-il donc possible de plaisanter d'une chose si sérieuse ?

— Montre-moi donc ton ange, lui dit-il.

Comme elle craignait d'être grondée de Mme Constance si elle approchait le diable de trop près, elle conduisit son cousin à la porte vitrée du salon, que l'Amour regardait en face, et comme si elle se cachait derrière le carreau, s'assurant que personne ne pouvait ni la voir ni l'entendre, elle dit tout bas :

— Mon cousin, voulez-vous répondre à ma question, et surtout me promettez-vous de ne répéter à personne, personne, ce que je vais vous demander ?

— C'est donc bien grave !

— Certainement, puisque mon ange que j'aimais tant est un réprouvé, je ne dois plus prendre intérêt à lui. Regardez-le bien, il lui manque le bras droit; j'avais prié grand-père de lui en faire remettre un, mais grand-père et M. le curé ne s'entendaient jamais sur la position que devait avoir ce bras; je vois bien maintenant que pour m'empêcher d'avoir du chagrin ils me cachaient la vérité; bien sûr, ce bras cassé tenait une vilaine fourche, est-ce cela vraiment, mon cousin ?

(A suivre).

### Recettes.

*Canard à l'italienne.* — Faites cuire un canard avec un bon verre de vin blanc, un verre de bouillon, du sel, du poivre et une gousse d'ail. Lorsqu'il est à moitié cuit, ajoutez deux cuillerées d'huile, du persil, des ciboules et des champignons hachés. Liez avec une cuillerée de farine. Dressez le canard sur un plat et masquez-le avec cette sauce.

Voici une recette pour les pêcheurs, qui est, dit-on, infaillible. Prenez une pomme de terre cuite dans un jus gras; mêlez-le avec de la mie de pain, pé-