

**Zeitschrift:** Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande  
**Band:** 23 (1885)  
**Heft:** 18

**Artikel:** Mai. - Cours d'amour. - Le siège du château d'amour  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-188715>

### **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:** 05.04.2026

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

# CONTEUR VAUDOIS

## JOURNAL DE LA SUISSE ROMANDE

Paraissant tous les samedis.

**PRIX DE L'ABONNEMENT :**  
SUISSE : un an . . . . 4 fr. 50  
six mois . . . . 2 fr. 50  
ÉTRANGER : un an . . . 7 fr. 20

On peut s'abonner aux Bureaux des Postes ; — au magasin  
MONNET, rue Pépinet, maison Vincent, à Lausanne ; — ou en  
s'adressant par écrit à la *Rédaction du Conteur vaudois*. —  
Toute lettre et tout envoi doivent être affranchis.

**PRIX DES ANNONCES**  
du Canton 15 c. } la ligne ou  
de la Suisse 20 c. } son espace.  
de l'Étranger 25 c. }

### Mai. — Cours d'amour. — Le siège du château d'amour.

Nous lisons, l'autre jour, dans un journal de Paris, une chronique musicale de la fin de l'année dernière, dans laquelle on fait le compte-rendu d'un ballet historique en trois actes, donné à l'Eden-Théâtre, sous le titre : *Lu Cour d'amour*, et qui, pendant plusieurs mois, a fait courir tout Paris. L'action, qui se passe près de Parme, en 1520, explique que les *Cours d'amour* étaient des tribunaux composés de dames illustrées par leur naissance et leur savoir, et dont la juridiction s'étendait sur toutes les questions de galanterie et d'amour, cours qui existaient en France du douzième au quatorzième siècle.

Ces détails nous ont rappelé qu'à la même époque il se faisait chez nous quelque chose de semblable, et qui avait sans doute la même origine. En effet, on entend encore chanter dans les vignes de Lavaux, au temps de la vendange, une espèce de ronde villageoise, commençant ainsi :

Château d'amour, te veux-tu pas rendre ?  
Veux-tu te rendre ou tenir bon ?

La plupart de ceux qui la chantent ne savent pas qu'elle est un monument poétique des anciennes mœurs du Pays de Vaud.

Dans divers villages, le premier dimanche de mai, on élevait une espèce de château en planches de sapin, et quelquefois on l'entourait d'un petit fossé. Après l'avoir construit, les jeunes gens non mariés se partageaient en deux troupes, l'une devait attaquer le château et l'autre le défendre du haut de la galerie qui en faisait le tour. A un signal donné, les assiégeants ayant tous une rose à leur chapeau, entonnaient la chanson du *Château d'amour*, et le siège commençait. De part et d'autre on se servait des armes du siècle ; avant l'invention de la poudre, c'étaient des lances, des hallebardes, des piques sans fer ; ensuite on employa les armes à feu. Les assaillants prenaient ordinairement le château par escalade, après quelques heures de siège ; ils y mettaient le feu, et la journée finissait par des danses et des libations bachiques, dont la garnison prisonnière faisait les frais. Quoiqu'on veillât à ce que ce simulacre de guerre et ce siège fictif n'entraînassent aucune suite fâcheuse, l'acharnement des deux partis causait parfois des accidents funestes. A Corcelles-le-Jorat, un jeune garçon risqua de périr dans les flammes du château, incendié avant que la gar-

nison l'eût évacué. Dans un il du canton de Fribourg, un des assiégeants se blessa la jambe, et un autre fut grièvement blessé. Ces malheurs furent cause que la police proscrivit cet amusement comme dangereux, et que le gouvernement de Berne, par un édit de 1543, défendit sous l'amende de 5 florins, de *faire des cherrivaris et des laonneries*. Cet édit apprend que l'ancien nom de cette fête villageoise était *laonnerie*. Ce mot vient du patois *lavan, laon, lan*, qui signifie un ais ou une planche, parce que le château en était construit : il est évidemment d'origine celtique, car dans cette langue mère d'une partie de notre patois, *llan* veut dire un bois, et un enclos ou enceinte de bois.

Malgré ces défenses, la fête proscrire fut encore célébrée de temps en temps dans quelques villages écartés, où l'on prenait, pour prévenir les accidents, toutes les précautions possibles, dont la meilleure était d'empêcher les acteurs de s'enivrer avant de monter à l'assaut.

Le siège du *château d'amour* se faisait autrefois dans la ville de Fribourg, mais d'une manière moins dangereuse et plus galante. Sur la grande place, paraissait une forteresse en bois, ornée de chiffres, d'emblèmes et de devises analogues à l'esprit de la fête. Chargées de la défense du château, les plus jolies filles de la ville et des environs montaient sur le donjon. Les jeunes garçons, en costume élégant, venaient en foule les assiéger. La musique sonnait la charge en jouant les airs les plus tendres. De part et d'autre, il n'y avait pour arme que des fleurs ; on se jetait des bouquets, des guirlandes, des festons de roses ; et, quand cette innocente artillerie était épuisée, quand le donjon et les glacis étaient jonchés des trésors de Flore, on battait la chamade. Le château arborait le drapeau blanc ; la capitulation se réglait, et l'un des articles était toujours que chacune des amazones qui formaient la garnison prisonnière, choisissait un des vainqueurs et payait sa rançon en lui donnant *un baiser et une rose*. Ensuite les trompettes sonnaient des fanfares. Les assiégeants montaient à cheval et se promenaient dans les rues. Les dames, dans leur plus belle parure, du haut des fenêtres les couvraient de feuilles de rose et les inondaient d'eaux parfumées. La nuit amenait des illuminations, des festins et des bals. C'était vraiment une scène de l'ancienne chevalerie. La fête était d'autant plus agréable, que l'ordre le plus sévère y était scrupuleusement observé, et qu'elle se passait sous les yeux des pères et des

mères, attentifs à maintenir la décence au milieu du bruit, et la courtoisie à côté de la joie.

### Le verre d'eau sucrée, à la tribune.

Un chroniqueur estime que les difficultés que rencontre l'armée française au Tonkin doivent être attribuées au *marchandage* des crédits et des hommes, au trop grand nombre de *verres d'eau sucrée* absorbés par les orateurs royalistes, bonapartistes, intransigeants, opportunistes, quand il aurait fallu, non pas tant de paroles, mais un vote prompt, unanime, efficace.

« A la Chambre des députés, comme au Sénat, dit-il, le verre d'eau posé à droite de l'orateur, sur le marbre de la tribune, a joué, à propos de l'affaire du Tonkin, qui est devenue la guerre de Chine, comme dans toutes les autres discussions politiques, un rôle plus important qu'on ne pourrait le penser.

L'abus de l'eau sucrée parlementaire n'est pas seulement un rafraîchissement, c'est un reconfort dont le bien-être s'adresse au moral de l'orateur, aussi bien qu'à son palais, à son larynx et à tout l'appareil muqueux de la bouche et de l'arrière-bouche; mais, hélas! qui fait refluer vers le cœur les élans du patriotisme!

Les verres d'eau sucrée ont fait passer ainsi bien des choses; ils ont été l'unique cause des lenteurs apportées à la solution de la grave question chinoise, qu'il faudra aujourd'hui résoudre à Pékin.

Les orateurs anglais ne se contentent pas de l'insipide fadeur d'un verre d'eau sucrée: derrière eux, est un plateau chargé de boissons plus que rafraîchissantes, depuis les vins les plus fins jusqu'aux plus fortes liqueurs.

Lorsque lord Brougham prononça son fameux discours, en faveur de l'émancipation des esclaves, il s'était muni, comme de coutume, d'un panier plein de bouteilles d'un vin le plus corsé, et notamment de Madère sec. Le discours dura sept heures, et il fallut renouveler le panier.

En terminant son *speech*, le noble lord s'était monté à un diapason prodigieux. La nuit finissait, la lumière du gaz commençait à pâlir devant les premières lueurs du matin, et, loin d'être fatiguée, la Chambre des communes était attentive et silencieuse; tous les regards étaient fixés sur l'orateur. On le vit se précipiter à genoux et supplier, avec larmes, le Parlement anglais de détruire l'esclavage sur toute la surface du monde.

Jamais émotion ne fut comparable à celle qu'excita cette action; un frissonnement courut dans l'assemblée. La motion fut adoptée par des cris d'enthousiasme.

Mais qui sait? un verre de vin de plus, et peut-être l'on voyait l'orateur chanceler, le sublime tourner au ridicule, et la race noire retomber à jamais dans l'esclavage! »

C....., le 14 avril 1885.

Monsieur le Rédacteur,

Vous qui avez une provision considérable de recettes, pourriez-vous m'indiquer ce qu'il y a à faire

pour éclaircir du vin blanc? J'ai un peu de vin de La Côte qui n'est ni clair, ni blanc; il est plutôt rosa. Il est bon, mais il a mauvaise façon. Si vous pouviez m'indiquer ce qu'il y a à faire pour le remettre en état, je vous serais reconnaissant.

Agréez, monsieur, etc.

M... P....

Nous avons transmis la lettre qui précède à notre voisin, homme fort compétent en ces matières, et qui a bien voulu nous mettre à même d'y répondre par les indications suivantes:

« La couleur rosée, à un vin blanc de La Côte, ne provient que de l'oubli du « méchage » du fût qui a reçu le vin. Le vin blanc, très avide d'oxygène, s'en empare au moment du contact avec l'air et est de ce fait oxydé, ce qui lui donne cette couleur « cassée ». On rétablit la couleur naturelle du vin en le collant avec 3 décilitres de lait par hectolitre. Ce lait doit être écrémé très soigneusement. Sitôt le vin clair, le soutirer sans oublier de mécher (soufrer) fortement le fût qui doit le recevoir. »

*La première société de musique à Lausanne.* — Nous lisons dans le protocole des séances de la Municipalité, à la date du 20 novembre 1812:

« Monsieur DeCrousaz, adjoint, expose qu'une société de musique vient de se former à Lausanne, dans le but d'encourager cet art intéressant, et quelle nous prie de bien vouloir lui accorder la salle des Deux-cents, pour ses réunions. Voyant avec plaisir cette nouvelle institution, nous avons accédé à cette demande. La direction de cette société est indiquée être composée des citoyens La Potterie, De Seigneux, DeCrousaz-Meyer, D.-A. Chavannes, Louis Veibel et Chavannes-Renz. »

### Renseignements utiles.

*Comment dévisser une vis serrée.* — Il suffit de chauffer la tête de cette vis. On fait rougir au feu une petite tige ou barre de fer, plate à son extrémité, et on l'applique, pendant deux ou trois minutes, sur la tête de la vis rouillée, et on la retire avec un tourne-vis, sans plus de difficulté que si elle venait d'être mise en place.

*Soupe à l'oseille blanche.* — Prenez une bonne poignée d'oseille bien épluchée; mettez-la fondre dans du beurre; mouillez avec de l'eau; salez. Laissez bouillir quelques instants; ajoutez la quantité de pain, coupé en tranches, qui sera nécessaire; laissez mijoter. Au moment de servir, délayez un ou deux jaunes d'œufs avec peu d'eau; ajoutez-les à la soupe, dans laquelle vous jetez les blancs après les avoir légèrement battus. Servez.

### Le roman du caniche.

#### II

Il semblait à la pauvre jeune femme qu'elle s'était dédoublée, car son esprit résistait énergiquement à s'associer aux distractions auxquelles elle condamnait sa