

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 23 (1885)
Heft: 29

Artikel: Petites connaissances pratiques
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-188806>

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: 11.01.2026

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

Coupablio po coupablio.

Clliào que sont cognus po avâi crouïe concheince sont mau notâ, et n'ia pas fauta que l'aussont étâ einmenâ pè lè gendarmes po que lè z'autrèz dzeins satson diéro vaillont.

Lo martsau d'on certain veladzo, qu'avâi z'u onna tsecagne avoué on autre individu, s'étai eimpougni avoué li et l'avâi tiâ, que ma fâi la justice s'ein méclliâ, et lo martsau fut fourrâ dedein et condanâ à êtrè peindu.

Quand lè dzeins dâo veladzo suront que l'allâvè êtrè ganguelhî, s'ein alliront ti dè beinda tsi lo dzudzo po qu'on ne peindè pas lo martsau.

— L'est tant bon martsau! se lâi desiront et l'est lo solet dè ti lè z'enverons, et se ne l'ein pequa, que vein-no férè po ferrâ lè tsévaux, rasseri lè z'uti et férè tot l'ovradzo que fâ.

— Ne dio pas lo contrôro, repond lo dzudzo; mâ lâi a z'u moo d'hommo et faut que la justice sâi sastifête.

— Oh! se n'est què cein, se firont lè z'autro, cein pâo bin s'arreindzi: N'ein dou tisserands dein noutron veladzo; preni z'ein ion, ne tsau pas lo quin, fédè lo peindrè et laissi-no lo martsau; dè sta maniére, tot lo mondo sarà conteint per tsi no.

On tutoyâdso.

Onna fellie qu'on avâi d'obedzi dè sè mariâ avoué on gaillâ que le n'amâvè diéro, ne sè plisiâ pas tant dein son nové ménadzo, et n'avâi jamé volliu derè tè à se n'hommo; le lâi desâi adé *vo*. Cein fasâi gaillâ dè la peina âo pourro lulu qu'adorâvè sa fenna et que fasâi totès lè z'herbès dè la St-Djan po s'ein férè amâ on bocon. Mâ cein étai molési, kâ la pernetta ein arâi volliu on autre et lâi peinsâvè adé; et n'est què po obéi à sè pareints que l'avâi du s'accobliâ avoué cé que l'avâi menâi tsi lo pétabosson. Adon cé *vo* que le lâi desâi adé, bombardâvè lo pourro diablio et onna demeindze, que ne poivè pas mé cein supportâ, sè met à dzénâo dévant sa fenna et lâi fâ:

— Ne vâo-tou don pas tè décidâ à mè derè tè on iadzo.

— Se cein pâo férè voutron bounheu, repond la pernetta, què oï!

— Dis-lo vito, don?

— Eh bin!... *va t'ein!*

Petites connaissances pratiques.

Vin de cassis. — Le vin de cassis est une excellente chose à avoir dans un ménage, pour les cas imprévus de défaillances, de coliques venteuses et de mauvaises digestions. Rien au monde n'est plus facile à faire que le vin de cassis.

Après avoir cueilli les grappes, on les met dans un tonneau à couvercle mobile, on les écrase à l'aide d'un bâton. On laisse fermenter une dizaine de jours, puis on décante dans les bouteilles que l'on ferme d'un bon bouchon.

Ce liquide se conserve très bien dans un endroit sec, et à tout moment, en y mêlant un peu de sucre,

il fournit une boisson restaurante et active. Si on le mélange avec parties égales d'eau-de-vie et de sirop de sucre, on obtient un ratafia de cassis excellent.

Soupe aux cerises. — Coupez des petites tranches de mie de pain très minces, passez-les au beurre et donnez-leur une couleur blond clair; égouttez-les entre deux linges afin que le beurre soit bien absorbé. Prenez des cerises noires, nommées guignes, enlevez les queues; sautez-les dans du beurre tiède, et quelques minutes après répandez dessus une cuillerée à bouche de farine; ajoutez du sucre, que vous mouillez avec l'eau, et faites cuire sur un feu très modéré. Lorsque la cuisson n'est pas terminée, vous ajoutez du kirsch; puis vous placez les croûtons dans la casserole d'entremets, et vous y versez les cerises et le sirop.

MOUTON**désarmant deux gendarmes.**

Nouvelle par Jean ALESSON.

III

— J'allais passer maréchal-des-logis, répéta d'une voix lamentable l'infortuné brigadier.

— Le fait est qu'c'est pas malin c'que vous avez fait là, dit le subalterne au détenu.

Mouton, parfaitement de son avis, ne protesta pas; il cherchait à réparer son incompréhensible farce.

Un mutisme sévère caractérisait le travail de réflexion auquel ces trois têtes se livraient. Des larmes coulèrent sur les rudes moustaches du brigadier. Ce soldat, qui n'avait pas bronché au siège de Sébastopol dont il portait sur sa poitrine la médaille commémorative, cet agent courageux qui venait de recevoir la médaille militaire, pour avoir désarmé et arrêté, lui et un seul homme, cinq braconniers résolus, aux balles desquelles il avait échappé par miracle, ce gendarme enfin dans toute l'excellence du terme, pleurait.

— Par bonheur, Mouton, attendri, venait de concevoir un scenario.

— Le temps arrange tout, dit-il; les choses peuvent aller le mieux du monde, pour peu que nous les y aidions. Vous avez besoin de galon, moi j'ai besoin de liberté. Je ne vous propose pas de me lâcher, au contraire. Ecoutez-moi bien. Si vous m'amenez à la Conciergerie, le sous-officier de service, s'apercevant du délabrement de votre tenue, demandera des éclaircissements que vous serez obligés de donner, et alors, gare au conseil de guerre, gare à la dégradation. Tandis que si vous adoptez mon plan, vous et moi nous serons sauvés. Le moment est exceptionnel; Paris, enseveli sous les Allemands, va résister à leur invasion; on se prépare à se battre, regardez à gauche ou à droite, partout des gardes nationaux font l'exercice. Tout est à la guerre. Je vous supplie de croire que l'on se préoccupe fort peu du Palais de justice ni d'un témoin de plus ou de moins.

Donc n'attérissons pas tout de suite au Palais, on y pensera que les Prussiens vous ont empêché d'arriver, et à Melun on dira qu'ils vous ont obstrué le retour!

— On m'a confié un prisonnier, il faut que je le rende, mort ou vif.

— Ne vous emportez pas, mon cher brigadier, si j'avais voulu m'évader, convenez que cela m'était facile.

Ça c'est vrai, hasarda le gendarme.

— Si je n'avais pas répondu au lieutenant, tout à l'heure, à la gare, vous étiez perdus l'un et l'autre.