

**Zeitschrift:** Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande  
**Band:** 30 (1892)  
**Heft:** 43  
  
**Artikel:** Vieilles milices  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-193211>

### **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:** 18.02.2026

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

n'oiessâi rein què lo ministrè que pré-dzivè, et qu'on arâi oïu prevolâ onna motse, *rrraaa!* on oût dégringolâ oquie que fâ on trafi dâo diablo. C'étaï lo chaumo à la dama, que lâi avâi tsequâ dâi mans, qu'avâi ludzi avau lè dzénao et qu'étaï tche su lo lam dè dézo lè pi, et vo sèdè: dein l'église, cein zonnè mi qu'autra part, et tot lo mondo s'est re-veri po vairè cein que l'étaï què cein.

La dama s'est reveillâ on boquenet, mâ pas à tsavon, et le n'a pas repeinsâ que l'étaï âo prédzo et ne s'est pas dé-mauffiâ que l'étaï son chaumo qu'avâi fé ce boucan; mâ parait que l'a cru que le sè trovâvè pè l'oto, kâ quand l'a oïu la dégringolâie dè son chaumo, l'étaï onco on pou eïntoupenâie, et sein âovri lè ge, le s'est messa à derè tot foo: « Bon! vâo-tou frémâ que l'est ellia bécasse dè serveinta que m'a onco épéclliâ on pot! »

Lo ministrè a peinsâ que c'étaï lo mo-meint dè btsi lo prédzo, et l'a vito fé tsantâ.

### La queue de l'ours.

On sait que l'ours n'a pas ou presque pas de queue; elle est si courte que ce n'est qu'un soupçon. Mais il paraît qu'en gastronomie cet appendice dérisoire est une bouchée exquise. C'est le morceau de haute succulence et de classique honneur qu'on offre dans les grands diners de chasse à la maîtresse de la maison. Cette queue remplirait à peine une assiette du Japon, mais, nous le répétons, c'est un délice pour le palais, une volupté de la bouche.

A ce propos, plaçons ici un charmant petit conte, une très jolie fable sibérienne, rappelée par Fulbert-Dumonteil dans le journal *la France*, et qui va nous apprendre pourquoi les ours n'ont qu'un soupçon de queue:

Un fin renard de Sibérie, rassasié du poisson qu'il avait pris dans un lac, alla se promener dans la forêt pour faire la digestion. Dans sa bouche sensuelle, il tient encore un poisson magnifique qu'il garde, en gourmet prudent, pour l'heure du goûter. Survient un ours affamé et maigre:

— Compère renard, s'écrie-t-il étonné, où donc as-tu trouvé ce poisson superbe? Comment as-tu fait pour le prendre?...

— Mon Dieu! c'est bien simple, réplique le renard d'un ton débonnaire. Je trempe ma queue dans le lac et les poissons aussitôt s'y attachent. Retirant vivement ma queue, je les dévore.

— Tiens, dit l'ours, c'est ingénieux; je vais essayer...

— Toi? fait le renard avec quelque ironie; je doute que tu saches t'y prendre...

— Nous verrons bien, riposte sourdement le plantigrade froissé dans son

amour-propre, conduis-moi au bord de l'eau. Je ne suis pas un imbécile...

Le renard amène l'ours auprès de l'étang, fait un trou dans la glace avec une pierre et dit à l'ours de tremper dans l'eau sa queue longue et souple, en ce temps-là, comme celle de tous les ours de la Sibérie. Le fauve s'exécute et maître renard s'en va tout tranquillement faire un petit tour dans la forêt où sa gaieté gouailleuse étonne tous les animaux. A son retour, l'ours est toujours là, et, en vérité, il lui serait difficile d'être ailleurs, car sa belle queue est complètement gelée dans l'étang. Ce voyant, le malin renard se met à crier de toutes ses forces. Les voisins accourent et le renard leur dit: « Vous voyez, mes amis, ce voleur de poissons? Avancez hardiment et prenez mon ours! » Les chasseurs ne se font pas prier, se jettent sur le fauve pour l'assommer. L'ours épouvanté se démène si bien et tire si fort sur sa queue qu'elle se rompt tout net. Mais l'ours est sauvé. La vie vaut bien une queue, sans doute. C'est depuis ce temps-là que les ours n'ont qu'une queue ridicule comme ornement sans doute, mais excellente « à la sibérienne. »

**Mayonnaise manquée.** — Personne n'ignore que lorsqu'une mayonnaise tourne on n'a qu'à la recommencer avec un nouveau jaune d'œuf et y ajouter peu à peu (au lieu de la jeter) celle qu'on a manquée. Mais ce que peu de personnes savent, c'est que l'on peut faire revenir la mayonnaise tournée en la recommençant simplement avec de la bonne moutarde. On procède comme si on la faisait avec un jaune d'œuf, seulement on remplace le jaune d'œuf par une petite cuillerée de moutarde qu'on travaille soigneusement en y ajoutant goutte à goutte la mayonnaise tournée. (*Almanach illustré de la famille*).

**Velours.** — Si vous avez du velours défraîchi, ou qui a été mouillé, prenez une éponge, humectez l'envers du velours légèrement, et séchez-le au-dessus d'un fer très chaud. Le velours sera ainsi remis à neuf.

La 43<sup>e</sup> livraison de l'*Album national suisse* contient ces portraits: J. Weilenmann, à St-Gall, alpiniste distingué; Ulric Meistre, zuricois, colonel divisionnaire; Dr E. Schär, de Berne, ancien professeur de pharmacie à l'Ecole polytechnique; L. de Roten, conseiller d'Etat du Valais; Benoit Prevost, abbé du couvent de Dissentis; Virgile Rossel, de Tramelan, professeur de littérature française à l'Université de Berne, etc., etc.

**Rectification.** — Dans notre précédent numéro, nous avons fait une erreur en disant avec M. Dupertuis, au sujet de son recueil de *locutions vicieuses*, que le **Glossaire vaudois**, de Callet, était épuisé. Nous venons d'apprendre que de nombreux exemplaires de cet intéres-

sant ouvrage sont encore en vente chez M. Bridel, éditeur, à Lausanne.

**Vieilles milices.** — Si parmi nos abonnés il en est qui possèdent quelques gravures représentant nos anciennes milices vaudoises, d'il y a 25 ou 30 ans, et si possible nos musiques militaires, ils nous obligeraient infiniment en voulant bien nous les confier pendant quelques jours; nous en prendrions le plus grand soin.

**Théâtre.** Direction de M. Scheler. — Dimanche 23 octobre: **La Glu**, drame en 5 actes et 6 tableaux, par Jean Richépin.

Jeudi 27 octobre, pour la rentrée de M. Alphonse Scheler: **Durand et Durand**.

### Boutades.

Cassoulet raconte à ses amis que, le jour de la fermeture de la chasse, un chasseur maladroit lui a envoyé un coup de fusil dans le bas des reins.

— Ah!... je l'ai échappé belle, ajoutait-il. Si j'avais été tourné de l'autre côté, c'est peut-être un cadavre qui vous parlerait en ce moment.

Logique d'un pochard, d'après le Domino:

Un cru, c'est du vin.

Une crue, c'est de l'eau.

Donc, l'eau est le féminin du vin.

Par conséquent, lorsqu'un marchand de vin mouille sa marchandise, cela devrait s'appeler un mariage et non un baptême.

L. MONNET.

**Papeterie L. Monnet.**  
**AGENDAS POUR 1893**

**VINS DE VILLENEUVE**

Amédée Monnet & Fils, Lausanne.

**CONSTRUCTIONS EN FER**

Serrurerie en tous genres.

Spécialité de fourneaux de cuisine au bois.

St-Roch, 14 et 16, LOUIS FATIO, Lausanne.

**ACHAT ET VENTE DE FONDS PUBLICS**

Actions, Obligations, Lots à primes.

Encaissement de coupons. Recouvrement.

Nous offrons net de frais les lots suivants: Ville de Fribourg à fr. 13,25. — Canton de Fribourg à fr. 27, —. — Communes fribourgeoises 3 % différé à fr. 43,75. — Canton de Genève 3 % à fr. 104,50. De Serbie 3 % à fr. 82,50. — Bari, à fr. 58,50. — Barletta, à fr. 38, —. — Milan 1861, à fr. 38, —. — Milan 1866, à fr. 11,50. — Venise, à fr. 25,50. — Ville de Bruxelles 1886, à fr. 103,50. — Bons de l'Exposition, à fr. 6,50. — Croix-blanche de Hollande, à fr. 13,75. — Tabacs serbes, à fr. 12,25. — *Port à la charge de l'acheteur. Nous procurons également, aux cours du jour tous autres titres.* — J. DIND & Co, Ancienne maison J. Guilloud, 4, rue Pépinet, Lausanne — Succursale à Lutry. — Téléphone. — Administration du *Moniteur Suisse des Tirages Financiers*.

LAUSANNE. — IMPRIMERIE GUILLOU-DHOWARD!