

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 32 (1894)
Heft: 21

Artikel: Les commandements du ministre
Autor: Gavroche
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-194300>

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: 05.02.2026

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

lisation avec débit régulier sera ins-tallée sous peu. »

Prenons bonne note de ce « sous peu, » montrons-nous patient et ne murmurons pas; la patience, en affaire d'administration publique, est la vertu des Lausannois.

Oui, attendons que ce pauvre lac soit rincé, et promenons-nous quand même à Sauvabelin, le moment favorable est venu; jamais la végétation n'a été plus fraîche, plus abondante; jamais les sentiers n'ont serpenté sous des berceaux de verdure plus touffus; jamais les petites fleurs qui émaillent la forêt n'ont eu des regards plus souriants; jamais enfin les petites cascades n'ont babillé plus gentiment.

Et le restaurant, je vous prie, qui est si propre, si correctement desservi, ne vous offre-t-il pas ses vérandas, ses jolies salles, de beaux ombrages, une consommation excellente, des prix excessivement modérés, un accueil toujours aimable.

Voulez-vous faire une promenade matinale et gagner un vaillant appétit en poussant jusqu'à Sauvabelin, vous trouverez, dès 5 heures, au restaurant du lac, un bon petit déjeuner, café au lait, beurre frais, thé, etc. Toute la journée, restauration froide... Et soyez tranquilles, si vous désirez vous y faire servir un dîner ou un souper chaud, rien n'est plus facile: faites jouer le téléphone à temps.

Puis, comme distraction, il y a là-haut, sous les grands arbres, des escarpolettes, divers jeux pour les enfants et un tir au flobert, où, par un mécanisme à la fois simple et ingénieux, le carton touché glisse le long d'un fil et vient se placer à portée de la main du tireur, qui peut le mettre en poche et le conserver comme souvenir de son adresse... ou du contraire. — Invention du restaurateur, M. Loetscher.

En faut-il davantage, promeneurs lausannois, pour attirer vos pas vers Sauvabelin et faire de ce beau parc votre promenade favorite du dimanche?

L. M.

Le printemps et les oiseaux.

Sous ce titre, M. Camille Flammarion, dont les conférences ont fait courir tout Lausanne, il y a quelques semaines, publie, dans le *Petit Marseillais*, une délicieuse chronique. Nous ne pouvons résister au désir d'en reproduire quelques passages, persuadé qu'ils seront lus avec plaisir.

Après une description poétique du retour du printemps, le spirituel écrivain continue ainsi:

J'ai tout près de moi, à portée de la main, au moment où j'écris ces lignes, un petit nid

d'oiseaux, une famille nouvellement arrivée sur la terre, un problème. C'est une étude bien curieuse que celle de la nature. Un insecte, une fleur, un brin d'herbe, renferme toute l'histoire de l'univers. Quel philosophe a découvert que l'âme de la femme cache tous les mystères de la création et déjoue toutes les tentatives d'analyse? Et bien il n'y a peut-être pas moins de mystère dans la petite couveuse que je viens d'avoir sous les yeux.

C'est — tout se tient dans la nature — c'est à propos d'astronomie, et notamment à propos du soleil, que l'étude du nid dont il s'agit a été faite. Pendant sept ans, de 1884 à 1891, la température de l'Europe entière a été au-dessous de la normale. L'équilibre s'est rétabli en 1892, et, depuis, la température se relève. Si l'on veut se rendre compte de l'action de la chaleur sur la végétation, ce n'est pas seulement la température moyenne de l'année qui doit être considérée, mais encore et surtout celle de chaque mois, de chaque semaine, de chaque jour pour ainsi dire.

C'est, naturellement, l'époque du printemps qui joue le rôle prépondérant. Un hiver peut être extrêmement rigoureux et ne pas retarder d'un seul jour la végétation, si mars et avril ont beaucoup de soleil et un peu de pluie. Je note depuis 1871, chaque année, les dates auxquelles les marronniers de l'avenue de l'Observatoire, à Paris, sont en bourgeons, en feuilles et en fleurs. Ces époques diffèrent considérablement. Ainsi, par exemple, en 1888, l'avenue n'a été en feuilles touffues que le 5 mai, tandis qu'en 1893 elle l'était dès le 4 avril. L'ensemble de l'avenue n'a été en fleurs que le 19 mai en 1889, et, cette année, il l'était le 14 avril. Les dates des premiers lilas en fleurs ont été dans ces dernières années: 1886, 28 avril; 1887, 6 mai; 1888, 4 mai; 1889, 8 mai; 1890, 23 avril; 1891, 6 mai; 1892, 23 avril; 1893, 6 avril; 1894, 6 avril. On voit quelles différences d'une année à l'autre.

Feuillaison, floraison, fructification, maturation, sont le résultat de la chaleur solaire.

C'est une addition de degrés calorifiques. Pour que le blé soit mûr, la somme de température doit atteindre 2,450 degrés, et pour que le raisin donne un excellent vin, cette somme doit dépasser 2,800 degrés. Et bien, les amours des oiseaux; leurs nids, la naissance des petits, c'est encore là du soleil.

Cette année, comme l'an passé, le printemps est arrivé de bonne heure, et les nids ont été très précoces. Dès le 28 février, les moineaux ont commencé à s'agiter, à se quereller, à visiter les balcons, les persiennes, les trous à l'abri du vent et de la pluie, leurs petites pattes courant le long des persiennes avec un bruit mignon. C'est que la moyenne de la température de l'air s'approche de 10° et que le maximum a atteint 12°. Le 5 mars, les nids sont commencés. Querelles ardentes, combats enflammés, lutte pour l'amour, choix des fiancés. Le mâle appelle, de mots peu compliqués, d'ailleurs: *Tien-tien, tien-tien*, et tourne vivement à droite et à gauche sa tête inquiète. La fiancée se fait prier et finit pourtant par lui répondre: *Tui-tui, tui-tui*. Bientôt l'union est solennelle, la foi jurée, l'emplacement du nid choisi, plus de luttes entre mâles, mariage accompli, serments éternels...

Le nid est vite fait de tout ce qui ce trouve

dans le voisinage — et même assez loin, car c'est la paille qui domine — brins d'herbes séchés, bouts de ficelles, de fil, de rubans, morceaux d'étoffes, cheveux, crins, plumes de poulet et surtout plumes de moineaux, et tout cela est ramassé, tassé, tant bien que mal, très vite. On paraît pressé! Quatre petits œufs sont pondus, et voici la couveuse immobile qui étend ses ailes comme une belle robe. Les nuits sont froides encore. Et le vent, et la pluie? On a choisi le meilleur coin. L'époux nourrit l'épouse immobilisée par le sentiment du devoir, et va lui chercher sans arrêt vers et insectes dans les jardins. Le 17 avril, les petits sont éclos et font un joli tapage lorsqu'on leur apporte la becquée: ce sont des *i, i, i, i*, très doux, légers, comme un souffle. Le lendemain, la voix est déjà plus forte; le surlendemain, on les entend de loin. Et quels dévorants! Toute la journée, sans arrêt, le père et la mère ne cessent de traverser l'air comme des flèches pour leur donner la pitance; le voyage, aller et retour, dure trois minutes. On ne se repose que la nuit. Et les amours du mois dernier? Finis, finis. Adieu, les plaisirs. Toute une famille à nourrir et à pousser sur le chemin de la vie.

Oui, à pousser, et vite encore. Le 3 mai, le père et la mère s'envolent sur les branches voisines et appellent leurs petits. Voulez-vous venir? Paresseux? Allons donc! Il fait si beau, vous êtes assez grands. Que faites-vous au lit, allons, voyons, essayez donc! Poltrons!

Ils ont peur, les petits, ils n'osent pas. Ils essaient leurs ailes, n'osent s'élancer, sortent du nid, et y retombent. Encore un effort. Ah frrrt! En voilà un de parti, tout étonné d'être perché sur une branche, à dix mètres du berceau. Les autres suivent. Voilà le nid vide.

5 mai. — L'époux et l'épouse ont oublié leur famille. Les voici redevenus amants jaloux, querelleurs, coquets. Une seconde nichée se prépare. Décidément, la vie passe vite.

J'avais, le soir, des observations astronomiques à faire à Juvisy. C'était, à la campagne comme à Paris, une vie plus intense. Pendant toute la nuit, le rossignol ne cessa de faire entendre son chant inimitable et impossible à écrire. L'aurore arrive et vient éveiller tous les êtres ailés. La fauvette à tête noire égrène ses trilles merveilleux dans lesquels elle semble défier le rossignol. Le merle roucoule ses modulations sonores. Au fond du bois, le coucou fait entendre son appel disyllabique d'une hypocrite tranquillité. Le pinson répète sans fatigue son double refrain: *tzi tzi tzi tzi tzi rrantzepalz, tolololotzisscontziale*, auquel le chardonneret répond en lançant dans les airs son joyeux *stiglitz pickelniel-hikleia*. C'est le printemps, c'est l'amour, c'est la vie, c'est le soleil.

A propos d'un changement de ministère, en France, l'*Echo de la semaine* (directeur, M. Victor Tissot) publiait, il y a deux ans, cette amusante boutade, à laquelle la chute toute récente du ministère Casimir Périer, donne une nouvelle actualité:

Les commandements du ministre.

Tout d'abord tu refuseras
De former le gouvernement,

Ensuite, tu t'y résoudras
En disant: « C'est par dévouement! »
Le lendemain, tu reviendras
Annoncer ton désistement.
Le surlendemain, tu prendras
Le parti d'y aller gaiement.
Des collègues tu chercheras
Dans tous les coins du Parlement.
De préférence tu prendras
Des gens qui soient du bâtiment.
Ta liste tu compléteras
Au hasard, indistinctement.
Ton ministère formeras
Par ce moyen, tranquillement.
Puis, à la Chambre tu viendras
Te présenter très nettement.
Pendant longtemps tu parleras.
Tâche qu'on dise: « Il est charmant! »
Mais point ne te rebifferas
Si l'on dit: « Qu'il est assommant! »
Cependant, tu te logeras
Dans un superbe appartement.
De grandes fêtes donneras
Et des diners pareillement.
Le mois fini, te hâteras
De toucher ton émolument.
Un ministère, tu verras,
Point ne dure éternellement.
En séance, tu recevras
Les injures paisiblement.
Tes collègues ne gifleras
Que si ne peux faire autrement.
Né malin, tu te méfieras
Du plus petit amendement.
Mais hélas! un jour tu feras
La culbute, fatalement.
Or, le jour où tu tomberas,
Fais-le du moins élégamment.
Tout d'abord, tu refuseras
De quitter le gouvernement.
Ensuite, tu t'y résoudras
En disant: « C'est par dévouement! »
Ne crains rien! tu te vengeras
De ton échec facilement.
Les autres tu renverseras
Jusques au bienheureux moment,
Où c'est encor toi qui seras
Chargé du raccommodement.
Alors, tu te refuseras
A former le gouvernement,
Et puis, bah! tu t'y résoudras
En disant: « C'est par dévouement! »

GAVROCHE.

On faux iâiâ.

Après la frottâie que lè Français ont
reçu ein septanta et septantant, faut pas
être ébâyi se clliâo dè Paris n'invitâ-
vont pas lè z'Allemands qu'êtiont per-
tsi leu po allâ bâirè trâi verro ào bossa-
ton, kâ, ma fâi, après avâi étâ dinsè
taupâ, quand bin s'êtiont portant bin re-
biffâ, l'aviont lo tieu goncllio et lâo z'é-
tai bin molési dè férè boun'asseimblant
âi Prussiens, Chouâbes, Badiches et au-
tro iâiâ. Mâ lè Français sont dâi diés
lurons et lè guignons ne lâo grâvont pas
dè sè diverti; assebin après clliâo terri-

bliès défrepennâiès, onna boune eimpâ-
tiâ ne sè sont diéro fé dâo crouïo sang,
et n'ont pas botsi dè couïenâ et dè férè
dâi rizardès.

On compagnon que sè trovâvè onna
né pè lo cabaret avoué cauquîs z'amis,
justameint dein lo momeint iô on câïvè
tant lè z'Allemands, lâo fa :

— Volliâi-vo frémâ po on litre que
sein dère on mot et sein nion tsecagni,
vé mè férè fottre frôu dâo théâtre?

— Et coumeint vâo-tou férè?

— Vo volliâi prâo vairè. Allein!

Ye vont dein ion dè clliâo théâtres iô
on ne fâ què dè rirè et dè sè toodrè lè
cotûts, et ein alleint, lo gaillâ passé tsi
leu po queri ion dè clliâo lâivro dè mots,
iô lâi a on mot ein français, et drâi à
coté, lo mémo mot ein allemand.

Quand sont dein lo théâtre, mon com-
pagnon sè va mettrè su lo boo dè la ga-
léri po que tot lo mondo lo pouéssè bin
vairè, et quand la comédie l'a z'u cou-
meinci, lo comédien a de oquîè dè tant
rizable que tot lo mondo s'est met à re-
caffâ, hormi lo gaillâ. Mâ on momeint
aprés, quand lè z'autro ont z'u botsi,
vouâquie mon lulu, qu'avâi fé état dè
folliattâ dein son lâivro, que sè met à
rirè, mâ à rirè tant foo, tot solet, que
guegnivont ti dè son coté po vairè quouï
avâi dinsè na tôle déguelhie. On mo-
meint aprés, recoumeincè lo mémo ma-
ndzo.

— L'est fou! se peinsâvont lè dzeins.
Mâ quand l'ont vu que cein ne botrivâ
pas, sè sont met à lo vouâiti, et quand
l'ont vu que folliattâvè dein son lâivro
dévant dè rirè, sè sont de: « L'est onna
tsaravouâ d'Allemand, que ne com-
preind pas et que tsertsé lè mots! »
Adon l'ont coumeinci à ronnâ et à criâ:
« A la porta! fottè lo frôu! » et on part
dè lurons sè sont mémameint lèvâ po
l'allâ eimpougni. Mâ lo gaillâ s'est es-
quivâ; l'est saillâi que dévant ein mémo
teimps què sè camerâdo que rizont què
dâi fous, et sont z'u bâirè lo litre, tandi
que clliâo qu'êtiont restâ ào théâtre
êtiont fiai et conteints d'avâi fé on af-
front à n'on tutche.

Les millionnaires bâlois.

On dit que Brooklyn et New-York
possèdent ensemble environ mille mil-
lionnaires. Ce chiffre paraît déjà consi-
dérable; mais il est une ville suisse
encore mieux partagée, c'est Bâle, où le
rapport du département des finances ne
compte pas moins de 132 millionnaires.

Les *Basler Nachrichten* commentent ce
rapport avec un légitime orgueil :

« La population de New-York et
Brooklyn s'élève à 2,608,000 âmes, celle
de Bâle à 76,000.

» New-York et Brooklyn n'ont donc
pas un millionnaire entier, mais seulement
les 2/5 d'un millionnaire pour
1000 habitants. A Bâle, sur 1000 per-

sonnes, il y a un millionnaire 3/4, c'est-
à-dire quatre fois de plus que dans les
villes américaines. »

Et le journal bâlois ajoute judicieuse-
ment: « Comme il est plus malaisé de
diviser un millionnaire qu'un million,
on dira en meilleurs termes que, si Bâle
tout entier allait à la promenade le di-
manche, chaque 576^e passant serait un
millionnaire; à New-York et Brooklyn,
il faudrait attendre le 2371^e. »

Les fortunes additionnées des 132 Crê-
sus suisses forment un total de 664 mil-
lions 620,000 fr. En sorte que, si l'on
procéderait au partage de leurs richesses
entre leurs concitoyens, il reviendrait à
tout Bâlois une somme de 8745 fr.

Cet honnête résultat eût comblé de
joie les « partageux » de 1848.

Solution du problème du 12 mai.

— La bourse contenait 550 fr. Ont répondu justâ: MM. H. Amiet, R. Henneberger, Mil-
louï, Gaud, Rohrbach, à Lausanne; Dubois Héli, Jeanne Brochu, Dufour-Bonjour, E. Col-
let, L. Orange, à Genève; Michod, Crans; Cafâ Comte, Morges; E. Parisod, Grandvaux;
Duchod, Paris; Tinembart, Bevaix; Ariste Robert, Chaux-de-Fonds; Waeber fils, Bulle;
Siegenthaler, Trub; Ogiz, Lonay; Delessert, Vufflens-le-Château; Jequier, Fleurier; La-
vanchy, Maix-Baillod; Guilloud, Avenches; Borel, Chavanes-les-Bois; L. Margot, Ste-Croix;
Gauthey, Peseux; Perrochon, Bogis-Bossey;
Braillard, Verrières; Bastian, au Grenet.

La prime est échue à M. Ariste Robert,
Chaux-de-Fonds.

Passe-temps.

Retrouver un proverbe connu par la dé-
composition de la phrase suivante:

Mine méchante ou morte.

Recette. — Pour faire un bon vin chaud.
Il faut bien se garder de le faire chauffer,
comme cela se pratique le plus souvent; car
le feu lui enlève tout le bouquet, et lui donne
même de l'amertume.

Versez 4 verres de vin pur dans une
thiéière en porcelaine et faites bouillir 4 verres
d'eau avec un peu de canelle (de 1/2 gr. à
1 gr. à peu près) et autant de sucre que vous
emploieriez à sucer 8 verres d'eau ordinaire-
res. Versez ensuite l'eau bouillante sur le
vin froid et servez aussitôt.

Boutades.

A la salle des mariages :

Un des futurs, saisi tout à coup d'une
idée sans doute fort gaie, pouffe de rire.

— Vous vous mariez, lui dit sévère-
ment l'officier d'état-civil, ce n'est pas le
moment de rire.

C'était un soir de l'été dernier, alors
que la disette de foin se faisait si cruel-
lement sentir dans nos campagnes. Le
pasteur de **, revenant d'une course,
est surpris par une forte averse, et pour
gagner plus rapidement sa cure, tra-