

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 34 (1896)
Heft: 14

Artikel: A l'état civi
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-195485>

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: 16.01.2026

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

Or, il est de fait très notoire aujourd'hui, que les régiments qui entrent chez nous n'y vinrent que parce que nous nous trouvions sur leur passage; qu'ils étaient loin de composer la fleur de l'armée autrichienne; qu'ils brillèrent mieux dans notre ville par leur appétit que par leur courage; qu'il y eut plus de leurs soldats tombés sous la table qu'au champ d'honneur, et que, s'ils nous apportèrent l'indépendance, ils nous dotèrent aussi de vermine et de fièvres nerveuses. Ils nous accablèrent en outre d'impositions et de charges de toute espèce, et, quoique reçus à bras ouverts, ils se firent ouvrir bien d'autres choses; nos caisses et nos caves furent dimées largement par eux, et il est peu de propriétaires qui n'aient eu à se plaindre des dilapidations sans nombre qu'il exercèrent d'une manière déplorable.

Témoin de leurs excès, j'en fus d'autant plus indigné que mon brave père eut particulièrement à en souffrir, quoiqu'il les supportât avec joie, enchanté de voir à ce prix Genève restaurée et libre.

Quant à moi, je l'avoue, j'étais loin d'avoir autant d'indulgence pour ces soldats sales, pouilleux, parlant un jargon barbare, ne quittant leurs pipes que pour manger ou boire, et dans leur penchant désordonné pour tout corps gras, croquant le suif avec délices ou le faisant fondre dans leurs potages.

Je m'indignais même en les voyant prônés, choyés, par de vieux citoyens qui ne pouvaient se défendre d'admirer en eux des sauveteurs, tandis que j'y voyais, moi, de dégoûtants Croates, moins chargés de lauriers que de graisse.

Ces guerriers composaient les régiments les plus sales de toute l'armée envahissante: C'étaient, en effet, *Brisgreitz, Colloredo, Kaunitz*, etc., formés de Polacres, de Croates, etc. A l'arrivée de ces troupes à Genève, mon père, pour sa large part, eut à loger *trente-un* soldats, soit 25 à la campagne et 6 à la ville. Nous dûmes presque sortir de nos lits pour y faire coucher ces messieurs. Nos meilleurs vins et nos plus délicats morceaux leur furent dévolus, et, malgré ce débordement de politesses, ils y furent peu sensibles, brûlant, à la campagne, tout le bois qui leur tomba sous la main pour entretenir leur feu de bivouac, et, à la ville, mangeant pour leur dessert, et en façon de plat doux, une caisse de chandelles dont les mèches ne purent être retrouvées, ce qui me fit dire que ces drôles devaient pondre des lampions.

PETIT-SENN.

Au guillon.

Sous le titre: *Le verre unique*, le *Courrier de Lavaux* a publié, l'autre jour, des réflexions assez amusantes sur l'usage généralement admis dans notre canton, qui consiste à ne se servir que d'un seul verre pour tous, lorsqu'on déguste le vin au guillon, en compagnie d'amis ou de connaissances.

Il fait à ce sujet la comparaison que voici:

Vous êtes prié à dîner; ne vous purléchez cependant pas: une surprise vous attend.

Votre amphitryon vous conduit à table, et quoique les invités soient nombreux, vous ne voyez qu'un seul couvert, une assiette, une cuillère, une fourchette, et c'est tout. Vous supposez que si la cuisinière est en retard, il y sera pourvu au plus tôt. On apporte en effet la soupière, et votre hôte, gravement, emplit l'assiette, l'unique, saisit la cuillère, la seule, et se met à manger, après toutefois vous l'avoir souhaitée bonne.

Son potage achevé, il emplit de nouveau l'assiette et la passe à son voisin de droite, qui de même la souhaite à l'assemblée. Après lui, le suivant, jusqu'à ce que le tour soit achevé; puis au premier plat, la distribution recommence, toujours de droite à gauche ou de gauche à droite, selon la localité où vous vous trouverez.

La même fourchette a passé entre les lèvres et les dents de tous les convives avant vous. Quelques-uns y ont laissé des vestiges; le morceau resté aux moustaches d'un tel s'est enfin détaché à sa dernière bouchée, et c'est vous qui l'avalez.

Les plats se succèdent et votre étonnement fait place à la stupeur. On n'a pas échangé une seule fois ce pauvre bout de fer sucé par tant de monde! Vous vous dites: On est ici chez des fous; ou c'est une mauvaise plaisanterie. Votre cœur remonte à vos lèvres, et de l'œil vous cherchez la porte.

Oui, ce serait joliment fou, mais pas plus fou cependant que ce qui se passe tous les jours dans les caves du canton de Vaud et plus particulièrement dans celles de Lavaux.

Pourquoi un seul verre pour tout le monde?

Les uns disent: «C'est une tradition nationale qu'il faut conserver. Ça montre qu'on n'est pas *fiers* et qu'on ne dédaigne pas l'ami qu'on invite et réciproquement.»

Pourquoi alors limiter cet usage au verre de cave seulement? En outre, est-on moins bons amis quand on mange à table chacun dans son assiette, ou qu'on *trinque*, verre en main?

D'autres pensent: C'est franchement dégoûtant, mais comment rompre avec l'usage? Si je renonce chez moi à cette cruelle habitude, qui m'a dit que demain, qu'aujourd'hui déjà, je ne descendrai pas pour affaire, dans la cave du voisin, qui aura conservé le verre unique?

Si l'on se donnait pourtant la peine d'y penser deux secondes! A l'idée des dangers du système, sans parler du dégoût qu'il éveille, on lâcherait à tout jamais l'emploi du verre unique, pour adopter la coutume beaucoup plus propre et plus digne, pas plus coûteuse en tout cas pour la verrerie que pour la vaisselle, du verre à chacun ou à chacun son verre.

Il y a certes de bonnes vérités dans ces lignes, qui pourraient être complétées par d'autres nombreux exemples auxquels notre confrère n'a peut-être pas songé. Ainsi la fondue, cette excellente fondue au fromage, si vantée par Brillat-Savarin, comment la manger-t-on dans nos restaurants et nos brasseries?... Rien que d'y penser seulement, nous n'avons aucune envie d'en tâter.

Autour d'un unique et gros *caquelon*, quatre, cinq ou six amateurs sont installés, la fourchette en main. Chacun y trempe, tourne et retourne ses morceaux de pain préparés d'avance, en traînant après eux une longue corde jaunâtre, qui s'entremêle avec la moustache ou se balance sous le menton.

A voir ces amateurs de fondue ainsi reliés au *caquelon*, on dirait des fumeurs, dans un café ture, réunis autour d'un narguilé à plusieurs tuyaux.

Il n'est pas nécessaire d'entrer dans d'autres détails. Nous passerons, puisque l'occasion se présente, à la manière d'appréter une fondue, indiquée par le célèbre gastronome cité plus haut, d'après une *recette extraite des papiers de M. Trollet, bailli de Moudon, au canton de Berne*.

La voici:

«Pesez le nombre d'œufs que vous voudrez employer, d'après le nombre présumé des convives.

» Vous prendrez ensuite un morceau de bon fromage de Gruyère pesant le tiers, jet un morceau de beurre pesant le sixième de ce poids.

» Vous casserez et vous battrez bien les œufs dans une casserole; après quoi, vous y mettez le beurre et le fromage rapé ou émincé.

» Posez la casserole sur un fourneau bien allumé et tournez avec une spatule, jusqu'à ce que le mélange soit convenablement épaissi et molet; mettez-y un peu ou point de sel, suivant que le fromage sera plus ou moins vieux, et une forte portion de poivre, qui est un des caractères positifs de ce mets antique.»

Voilà la recette; essayez-la et régalez-vous; mais mangez votre fondue dans un petit ca-

quelon à part, un caquelon pour vous seul, en disant, à l'imitation de Musset, bien que dans un autre sens:

Mon caquelon n'est pas grand, mais je mange dans mon caquelon.

Et à côté du verre unique et de la fondue, que de choses on pourrait citer, qui éveillent notre répugnance si nous voulions nous y arrêter!... Lorsque nous festoyons dans nos grandes réunions populaires, et qu'assis au banquet, nous mangeons et buvons avec joyeux appétit, nous ne songeons pas aux mystères de la cuisine, dans laquelle nous n'avons pas accès. Nous n'avons pas vu retourner le biftectk avec les doigts dans la friture crépitante; nous n'avons pas assisté à l'assaisonnement de la salade brassée dans un grand baquet, avec de grosses pattes aux ongles en deuil; nous n'avons pas été nous mirer (!) dans l'eau où l'on rince les verres au fur et à mesure qu'on les rapporte de la cantine. Non. Eh bien, c'est fort heureux; il est de ces détails, en fait de victuaille, qu'il ne faut pas voir de trop près, sinon les douillets s'exposeraient à mourir d' inanition. Disons plutôt, avec le regretté Marc Marguerat, dans le refrain d'une de ses plus spirituelles chansons:

A quoi nous servirait d'apprendre
Ce qu'on est heureux d'ignorer.

L. M.

Les questions.

«Paul, déshabillez-vous et pliez votre veste!
— Qui donc, demanda Paul, aimant à babiller, A d'abord deviné qu'il fallait s'habiller, Mettre des pantalons, un gilet et le reste?
— C'est quelqu'un, répondit la bonne à l'ingénu, Ou fâché d'avoir froid, ou honteux d'être nu.
Voyons, Paul, maintenant, faites votre prière!
— Mais qui donc a, ma bonne, inventé de prier?
— Quelqu'un probablement qui ne pouvait crier, Etouffant ou de joie ou de douleur amère.
Allons, allons, il faut un peu plus se presser, Assez de questions pour aujourd'hui, de grâce.
Couchez-vous doucement pour que l'on vous em-
[brasse.]

— Mais qui donc a, ma bonne, inventé d'embrasser?
Ah! cette fois, la bonne allait s'embarrasser, Lorsque la mère entrant: Celle qui la première A donné le meilleur baiser, c'est une mère.
— Dors mon bijou, voici le mien!
Et Paul, fermant les yeux, ne demanda plus rien.

L. RATISBONNE.

On regret.

Dou z'amis dè cabaret qu'ein avioit prâi onna bombardâte âi pommé sè vont reduirè et sè baillont lo bré. Lo tsemin, ma fâi, n'étâi pas trào lardo, kâ lè dou compagnon lo tèsâ-vont d'on mâdelion à l'autro, et l'avioit bio brelantsi, sè mantegnon ho et bin; mà n'arâi pas faillu que ion dâi gaillâ sè baillâi on betset, âo bin que cauqon sè vignè eimbonmâ contrè leu, l'ariont vito rebattâ perque bas. Ora. ne sè pas se s'ëtioit ebahi leu mémo d'êtrè asse solido; mà âo bet d'on momeint, tandi que caminâvont tant bin què mau ein trabetseint et ein ziguezagueint, ion dè stâo compagnons fâ à l'autro:

— Louis!

— Et quiet! François?

— Ne sein rudo bêtes!

— Et porquie?

— Po cein que te vâi qu'on ne sè rebattè pas coumeint dè coutema, et qu'on arâi bin pu bâirè onco on demi.

— Aloo!

A l'état civil.

Gabri, lo poustillon, cé que portè lè lettrès tsi lè dzeins, sè mariâvè. Se n'épâosa étâi 'na brâva felhie que n'iaivâi rein à derè su son

compto et se le n'avai pas atant de malice que bin dai z'autrès que y'a, n'étai pas de sa faute. La pourra drola s'étai z'ao z'u rontu la copetta ein sè rebedoulaint avai lè z'égras d'ao gue-latà, et quand cein s'étai bin gari, ne le put jamé remarts dè sorta et le cliotsivè tot bas, que l'étai vito reindiai quand le dévessai allà decé delé; mà coumeint l'avai apprài lo meti dè tailleusa, n'avai pas faute de tant corattà, et le restavè à l'hotò.

Quand furont à l'état civi po sè marià et que lo Pétabosson l'ao z'u liaisu la loi iò sè dit: «La femme suivra son mari partout...» la pourra pernetta, qu'avai prào dè toupet, lai copè lo subtil tot franc et lai fà: «Ditès-vai, monsu, ne porrià vo pas cein tsandzi, se vo plié, kà jamé dè la via, avoué ma tsamba, ne su dein lo cas dè sàidre Gabri, qu'est postillon.»

— Caise-tè, fòula! lai fà Gabri, ein la busseint d'ao càodo, te restéré à l'hotò, et quand la pernetta a vu que ti lè z'autro rizont, le n'a perein de et on a fini dè lè marià.

Mâchoire de poche. — Tenez-vous bien, messieurs les dentistes, voici une concurrence sérieuse faite aux rateliers artificiels. Le journal la *Nature* nous donne le dessin et la description d'un petit instrument destiné à rendre de réels services aux personnes qui n'ont que de mauvaises dents et ne digèrent que difficilement.

L'instrument, qui a la forme d'une cisaille, se compose de 6 ou 8 petites lames d'acier adhérentes à deux branches en aluminium. Ces lames s'entrecroisent entre elles et remplissent, en fonctionnant, l'office d'une mâchoire; comme les incisives et les molaires, elles coupent ou broient en même temps. Le maniement en est simple; en quelques secondes on peut réduire sur une assiette, au moment de la manger, la viande à l'état de pulpe, aussi fine qu'on le désire; la facilité avec laquelle on peut porter sur soi ce petit instrument, renfermé dans un étui, en fait une véritable mâchoire de poche.

Tels sont les détails que nous empruntons à la *Nature*, et qui feraient croire que nous ne tarderons pas à voir, à table d'hôte, à côté de chaque couvert, ce petit *hâche-viande* mis à la disposition des pauvres édentés, comme les casse-noisettes utilisés au dessert.

Un costume léger. — A propos du concours général des classes de danse qui a eu lieu dernièrement à Paris, la *France* nous donne ces curieux renseignements sur le costume d'une première danseuse ou d'une étoile. La composition de ce costume est la suivante:

Un maillot de soie rose pâle, cinq petites jupes de gaze ou de mousseline blanche, une paire de souliers très découverts, un corset.

Et sait-on quel est le poids exact de ce léger costume, plutôt déshabillé qu'autre chose?

Le maillot pèse 17 grammes, les petites jupes de gaze (tutu) 25 grammes et demi, les souliers 21 grammes, et le corset (en réalité simple corcelet de taille) 22 grammes et demi. Soit au total 76 grammes, — le poids de trois pièces de cent sous environ.

A l'occasion de la représentation du drame de Guillaume-Tell joué dernièrement sur notre scène, on nous rappelle une jolie anecdote. Vers la fin du siècle passé, on joua au Théâtre-Français *Guillaume-Tell*, tragédie par Lemière, d'un intérêt soutenu, et qui respire partout l'amour de la liberté. On y remarque des vers magnifiques. Plusieurs passages sont aussi bien pensés que bien écrits. Ainsi, Tell, faisant le sacrifice de sa vie, dit à Melchthal:

Sans dédaigner l'éclat qui suit la renommée,
D'un plus pur sentiment mon âme est enflammée.
On a trop préféré la gloire à la vertu:
De quelque éclat qu'un nom puisse être revêtu,
Je ne m'occupe point de cet espoir frivole.
Amis, pour mon pays tout entier je m'immole;
Qu'importe que je sois chez la postérité?
Nous affranchir, voilà notre immortalité.

Que si de grands desseins par nos mains s'accomplissent,
Que la Suisse soit libre et que nos noms périssent!

Les Suisses alors en garnison à Paris, heureux de voir mettre au théâtre les héros de leur indépendance, se déclarèrent pour la pièce d'une façon très flatteuse.

Sophie Arnould, cantatrice célèbre de l'époque, et très connue par ses bons mots, assistant à une représentation et ne voyant presque partout dans la salle que des Suisses, lesquels, en qualité de soldats, ne payaient que demi-place, dit à quelqu'un qui l'accompagnait: «On dit ordinairement: Point d'argent, point de Suisse; mais ici il y a plus de Suisses que d'argent.»

Vieux et vieille.

Lorsque, par soixante ans, ma sagesse affermie
N'a plus pour les amours qu'un sourire moqueur,
Voilà que je rencontre une première amie
Dont l'image dormait au profond de mon cœur!

Je ne sais trop comment je vins à reconnaître
Sous les besicles d'or à cheval sur son nez,
L'œil où ma jeune ardeur, un jour avait dû naître;
Astre qui lui versa des rayons fortunés.

Nous fîmes les propos que partout l'on essuie,
Honteux de nous revoir courbés et tremblotants;
Nous parlâmes beaucoup du beau temps, de la pluie.
Hélas! nous ne parlions jadis que du beau temps!

Nos cœurs, pleins autrefois, alors se trouvaient vides,
Comme deux vieux autels où s'éteignit le feu;
Moi je comptais ses dents; elle comptait mes rides;
Elle en trouvait plusieurs; moi j'en trouvai fort peu.

Je cherchai vainement sur son pâle visage
Une joue où la pêche étala sa fraîcheur,
Des contours que le temps foula sur son passage,
Et la place où ma lèvre effleura leur blancheur.

Mais émus tous les deux, pourtant nous nous quit-
[tâmes,
Car de nos jours passés, les soleils s'éveillaient;
On se serra la main et puis nous la portâmes
A nos yeux moins éteints où des larmes brillaient.
J. PETIT-SENN.

Recette.

Gigot de mouton dans son jus. — Mettez-le dans une casserole avec un peu de beurre et faites-le revenir jusqu'à ce qu'il ait pris belle couleur. Ajoutez un bouquet garni et de l'ail, puis mouillez de cinq ou six cuillerées d'eau dans lesquelles vous aurez mélangé une demi-cuillerée à café de Liebig. Laissez cuire doucement le gigot pendant quatre ou cinq heures, suivant la grosseur, et en le retournant de temps en temps. La cuisson terminée, retirez, dégraissez et dressez sur un plat; dégraissez la cuisson et passez au tamis en versant sur le gigot que vous aurez préalablement recouvert de quelques petites parties d'extrait de viande en les étalant, ce qui donnera un certain corps à votre sauce.

Problème.

Six amis ont fait ensemble une mise de 150 fr. à la loterie. Le deuxième et le troisième ont mis à eux deux une somme égale à celle qu'a mise le premier. En multipliant successivement la mise du premier par celle du deuxième et par celle du troisième et en retranchant de la somme des deux produits la mise du quatrième, on a pour résultat 1,262 fr. La mise du cinquième est double de celle du troisième, et celle du sixième, qui est égale aux deux tiers de celle du premier, est à la somme de leur gain comme 4 à 925. On veut connaître la mise et le bénéfice de chacun.

Boutades.

— Maman! C'est indigne, c'est la plus grande des insultes!
— Qu'est-ce qu'il y a, ma fille?
— Pense! Mon fiancé vient de me retourner ma photographie, en mettant sur le paquet: «Echantillon sans valeur».

Joseph et Augustine sont fiancés et vont à l'église pour se confesser. Joseph sort le premier du confessionnal, Augustine s'empresse de s'y agenouiller.

— Faites-moi votre confession, lui dit le prêtre.

Augustine timidement:

— Oh! c'est tout à fait la même que celle de Joseph!

Dans un lycée de demoiselles:

— Qu'est-ce que c'est qu'une périphrase?

— C'est le cycle circonlocutoire d'une sonorité oratoire, comportant un atome d'idéalité perdu dans une profondeur verbale.

— Merci. (A part). Toi, si jamais j'tépouse!..

Dans le bureau de rédaction d'un journal entre brusquement un homme à l'air colére; reconnaissant le rédacteur, il se met à l'invectiver et même à le frapper...

— Monsieur, vocifère le journaliste, de quel droit?...

— J'ai lu dans votre journal de perfides allusions sur ma personne...

— Vous avez lu! vous avez lu! vous n'avez rien lu du tout, vous ne savez pas lire?

— Comment cela? vous dites que je ne sais pas lire?

— Non, monsieur, ce qui me le prouve, c'est que sur la porte du bureau, voyez! il est écrit:

«Entrez sans frapper!»

Une servante remet à sa maîtresse le mémoire de ses achats pendant le mois écoulé. Comment, dit la maîtresse, en ouvrant de grands yeux, il y a pour trente francs de lait!..

— C'est vrai, madame, mais il n'y a rien qui monte comme le lait.

Un Anglais voulait épouser une charmante personne, mais elle refusait constamment son consentement. Comme elle paraissait l'aimer, il lui demanda avec tant d'insistance le motif de ses refus, qu'elle finit par lui avouer que par suite d'un accident elle avait dû se faire couper une jambe et la remplacer par une jambe mécanique, et qu'elle redoutait que cela ne refroidît sa tendresse. L'Anglais protesta que ce fait ne changerait en rien ses sentiments; mais elle resta inflexible.

Alors l'Anglais, prétextant un voyage, vint à Paris et se fit couper une jambe. Lorsqu'il fut guéri, il retourna à Londres et alla trouver la demoiselle qui fut si touchée de ce trait qu'elle consentit enfin au mariage.

Quelqu'un devant qui on racontait cette anecdote dit: «C'est certain, je les ai beaucoup connus, à preuve que tous leurs enfants sont nés avec une jambe de bois.»

OPÉRA. — L'ouverture de la saison d'opéra aura lieu mardi 7 avril, par la représentation de *Faust*. Nous venons de recevoir le tableau de la troupe, dont la plupart des artistes ont chanté, cet hiver, au *Grand théâtre des Arts de Rouen*, l'un des plus importants de France. Le répertoire, composé par les soins de M. Scheler, aura l'attrait de plusieurs œuvres nouvelles ou rarement jouées jusqu'ici dans notre ville. Espérons que les grands sacrifices faits par notre directeur pour nous procurer cette troupe, qu'on dit excellente, seront récompensés par le bienveillant concours du public.

L. MONNET.

Lausanne. — Imprimerie Guilloud-Howard.