

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 34 (1896)
Heft: 25

Artikel: Onna priyîre
Autor: C.T.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-195595>

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: 18.01.2026

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

Il émaille maintenant les plates-bandes de nos jardins et les lisières des forêts qu'il embaume d'un suave parfum.

Il nous semble donc à-propos de signaler à nos lectrices un nouveau petit service spécial destiné à présenter les fraises sur la table, qui nous est indiqué par le *XIX^{ème} Siècle* :

Il se compose de deux plateaux dans chacun desquels on place des fraises d'espèces différentes (des grosses et des petites), afin qu'il y en ait pour tous les goûts. Un sucrier et un crémier rejoignent entre eux ces deux plateaux et complètent le service. Ce n'est plus apprendre une nouveauté que dire que les fraises, mélangées à de la crème fraîche, sont infiniment savoureuses.

Quelquefois le crémier est remplacé par un fromager destiné au fromage à crème que certaines personnes préfèrent encore à la crème fraîche. Les plus complets ont tout cela réuni.

Ces petits services se font en faïence reproduisant des fleurs et des feuilles de fraisiers mélangées de fraises; en porcelaine blanche de Menton avec sujets et attributs; en cristal cerné d'argent ou même en belle orfèvrerie. Il y en a donc pour tous les goûts et pour toutes les bourses.

Une autre publication indique ainsi la manière de conserver les fraises en bocaux.

Pour un kilogramme de belles grosses fraises de jardin bien épluchées et cueillies du jour, on pèse le même poids de sucre, on le met dans la bassine en cuivre avec deux petits verres d'eau; quand le sirop est clair, on jette dedans les fraises en deux ou trois parties, suivant la grandeur du vase; aussitôt que le sirop boutonne et forme des globules autour de la bassine, on retire les fraises avec précaution, afin qu'elles restent entières; on laisse ensuite réduire le sirop jusqu'à ce qu'il soit bien épais, c'est-à-dire qu'il file et qu'il reste une goutte au-dessous de la cuiller; on verse le sirop sur les fraises et on couvre cinq minutes le vase, puis on remue doucement le tout pour que le sirop attaché aux fraises, qui est plus léger, se mélange avec l'autre, afin que les fruits ne surnagent pas. Les bocaux doivent être chauffés d'avance pour qu'on puisse y mettre les fraises et le sirop très chauds.

Quand on a bien égalisé et rempli tous les bocaux, on verse par-dessus un peu d'eau-de-cerises, puis on bouche le plus vite, le plus hermétiquement possible, soit avec de la vessie ou avec des bouchons et du goudron. Les bocaux seront serrés dans un endroit sec et frais. Conservées de cette manière, les fraises gardent tout leur parfum; elles sont excellentes.

Courtisanes d'autrefois.

Le financier Bouret, possesseur d'une fortune considérable, aurait pu se croire très heureux, s'il n'avait eu l'ambition d'être reçu à la cour. A force d'intrigues et de persévérance, il avait obtenu la faveur d'être présenté à Louis XV.

Le roi était à Marly; on permit au financier de séjourner dans une antichambre que le souverain devait traverser.

Louis XV s'arrêta devant lui:

— Je vous salue de votre visite, monsieur Bouret, dit le roi; je vous la rendrai et vous promets d'aller manger une pêche dans votre campagne.

— Sire, dit le financier en s'inclinant profondément, Votre Majesté comblera mon plus cher désir.

Bouret n'avait pas de maison de campagne; aussitôt il acheta des terrains à Croix-Fontaine, consulta les meilleurs architectes, et, d'après leurs plans, il fit construire un superbe château. Il n'épargna aucune dépense et jeta l'or à pleines mains. Il manda les plus célèbres artistes pour le décorer: Fragonard et Watteau peignirent les plafonds et les panneaux qui devaient orner les appartements. Il les meubla richement, dans le goût du jour, avec des meubles du style préféré par le roi. Il créa un grand jardin, pour lequel il fit venir les plantes les plus rares et les plus recherchées; surtout, il n'oublia pas les pêches. Il réunit toutes les espèces et les confia à des jardiniers spécialement affectés à leur entretien.

Quand tout fut terminé, Bouret attendit avec impatience la visite du roi.

Un an se passa, deux ans, et le roi ne vint pas.

Bouret recommença ses intrigues afin d'obtenir une nouvelle entrevue et de pouvoir rappeler au roi sa promesse.

A force d'insistance, l'entrevue lui fut accordée. Cette fois, le roi le reçut à Versailles.

On posta le financier près d'une porte où le roi devait passer.

Le roi, se rendant d'une salle dans une autre, l'aperçut.

— C'est vous, monsieur Bouret, lui dit-il.

— Sire, dit le financier en se prosternant, je prends la très grande liberté de rappeler à Votre Majesté qu'elle m'a promis une visite et qu'elle doit à jamais illustrer mon château en l'honorant de sa présence.

— Monsieur, lui dit le roi, nous irons chasser dans votre parc.

Bouret se retira enchanté. Il n'avait pas de parc; il acheta aussitôt les terrains qui environnaient son château, ainsi qu'un grand bois qu'il convertit en parc. Il monta un équipage de chasse complet, acheta des chevaux, des chiens, prit à son service des piqueurs, des cochers, des palefreniers, des sonneurs de trompe. Il dépensa plus de quatre cent mille écus.

Il peupla son parc de fauves et, par une délicate attention, il fit ériger au milieu du bois une statue en bronze représentant le roi, grandeur naturelle. En outre, il mit à contribution les meilleurs poètes, qu'il chargea de composer des quatrains et des inscriptions en l'honneur du royal visiteur.

Cela fait, il attendit le roi.

Les années passèrent et le roi ne vint pas.

Les chevaux s'usèrent dans les écuries; les chiens vieillirent dans les chenils; les fauves, sans être dérangés, prirent leurs ébats dans le parc, où les piqueurs, les bras croisés, les contemplaient mélancoliquement.

Le roi aussi avait vieilli.

Bouret, désireux de rappeler au roi sa promesse, sollicita encore une entrevue.

Après quelques années, le financier obtint une audience.

Le roi le reçut aux tuileries.

Il était cassé, courbé par l'âge, et marchait difficilement en s'appuyant sur une canne.

— Sire, dit Bouret en s'inclinant respectueusement, si j'ose me présenter devant vous, c'est pour rappeler à Votre Majesté qu'elle a daigné me promettre de venir chasser sur mes terres. Mon parc est rempli de fauves qui n'attendent que l'honneur d'être forcés en votre royale présence.

— Je suis trop vieux pour chasser, dit le roi; mais dites à madame Bouret que j'irai danser la médianoche à votre château, dès que la goutte m'aura quitté.

Le financier n'était pas marié.

— Puisque le roi me croit marié, se dit-il, je ne puis me permettre de lui donner un démenti; s'il daigne honorer ma demeure de sa présence, il faut qu'il trouve une femme.

Dès le lendemain, il se mit à la recherche d'une compagne. Il s'adressa à tous ses amis, donna des soirées; grâce à ses écus, il fut vite pourvu. Il épousa une cousine de madame de Pompadour.

— Maintenant, se dit Bouret, rassuré, le roi peut venir.

Les années se succédèrent et le roi ne se montrait toujours pas.

Bouret allait prendre de ses nouvelles à Versailles. Chaque fois, le ministre lui faisait répondre:

— Sa Majesté ne sort plus; lorsqu'elle ira mieux, on lui rappellera sa promesse d'honorer votre petite fête.

Bouret attendait toujours.

Il se rendit de nouveau à la cour et demanda à parler au roi.

— Je viens, dit-il à un huissier, remettre en mémoire au roi qu'il doit toujours venir danser la médianoche dans mon château.

— Monsieur, lui dit l'huissier gravement, le roi vient de mourir.

EUGÈNE FOURRIER.

Onna priyre.

Tsi lè dzeins bin eduquâ et qu'ont tant sâi pou dé religion, l'est prâo la mouda dé fêrè on bet dé priyre dévânt dè rupâ ouïè et on lo fâ quand que sâi: âi dix z'haorès, à la soupa et mémameint dévânt dè bâirè n'écoualettâ dé café.

Tsi Djan Greliet, cein ne va pâ dinsè et, à tsaquî repè, s'embryont à medzi et bâfrâ sein fêrè coumeint lè dzeins que vo dio.

On dzo, ne vouaïque-te pas la fenna à Greliet que bouébâ et que lâi baillè, n'a pâ onna demi-batz, mâ bo et bin on galé petit Greliot-tet.

Quoquîs mâi ein aprè, l'a faillu, coumeint dè juste, fêrè batsi lo gosse et vo sèdè coumeint cein va dein elliaux batsi; dâi iadzo, l'est, po bin derè, dâi vretabliès rioulès, kâ on fâ veni ti lè pareints dâo défrou, lè vezins, sein aobliâ lo menistre.

La demeindze que Greliet avâi batsi, ne vouaïque-te pas qu'ein saillèssènt dâo prèdzo, l'èut la lubie dè s'einfatâ à la pinta dè coumouna, po bâirè on *isque*, coumeint diont, dévânt d'allâ rupâ. Et dè bio savâi que ti lè z'au-trô l'ont sèdiu.

Lo menistre, qu'avâi étâ invitâ po dinâ, arrevè tsi Greliet, mâ lâi avâi onco nion, hormi lè fennès que fotemassivont pè la cousena. On fâ entrâ lo menistre aô pailo, io y'avâi dza ion dâi gosses à Greliet que sè relètsivè lè pottès déveron on potet dè reseigna qu'avâi étâ met su la trâblia, binsu po lo dessai.

Mâ, mon Djan Greliet et ti lè pareints ne vegniront dièro et lo menistre, qu'avâi on pou couâtè dè sè reintornâ, po cein que dévessâi allâ prèdzi deïn on autro veladzo, va derè pè l'hotô que nè poavè pâ atteinrè grantein et que dévessâi modâ.

La fenna à Greliet l'âi fâ que, du que sè dzeins n'aviont pâ couson dè veni sè repètrè, faillait tot parâi coumeinciâ à medzi, et l'apportè la terrina dè soupa su la trâblia.

Le menistrè sè branquè à trâblia avouè lo gosse à Djan Greliet. Stuce qu'avâi n'a fan dè la mètance, sè met dè suite aprè n'assiât dè soupa aô tschoux que la mère lâi avâi servi.

Lo menistrè, que vâi l'affèrè et que ne volâivè pâ medzi dévânt d'avâi fè sa priyre, fâ aô gosse po lâi fêrè n'a petite remontrance:

— Mais, dis-moi, mon ami, avant les repas, que dit-il, ton papa?

Et lo gosse lâi fâ:

— Et bin, Monsieur le ministre, il dit: « Ataquons! »

C. T.

Un tonneau géant, qui éclipse complètement par ses dimensions et sa capacité le fameux tonneau d'Heidelberg lui-même, vient d'être inauguré en grande pompe à Fresno, ville assez importante de la Colifornie et très renommée pour ses vastes vignobles.

Alors que la contenance du tonneau d'Heidelberg est d'environ 200,000 litres, celle du tonneau géant de Fresno dépasse 370,000 litres!

Il n'a pas fallu moins de deux ans pour le construire. Sa hauteur est de neuf mètres et demi et sa largeur atteint huit mètres.

Le bois dont on s'est servi suffirait à la construction d'une maison entière et les cercles en acier qui retiennent les douves pèsent plus de quinze mille kilos.

Le propriétaire des vignobles de Fresno affirme que c'est le plus grand foudre qui ait jamais été fait.

Nous le croyons sans peine.

A table, faut-il verser à boire à son voisin ou à sa voisine? Telle est la question qu'un des lecteurs du *Figaro* posait à ce journal, qui lui répondit par les conseils suivants:

« Dans certaines maisons, ce sont les domestiques qui servent à boire. Dans d'autres, on place une carafe d'eau et une de vin devant chaque convive et pour son usage personnel.

» Malgré cette coutume, un homme évitera toujours à sa voisine la peine de se servir seule, à moins que celle-ci en ait manifesté le désir.

» En servant également un vieillard ou un