

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 34 (1896)
Heft: 44

Artikel: L'amoeirão et lo parapliodze
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-195810>

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: 04.04.2026

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

que tous les ordres soient donnés à l'avance, et le service assez bien organisé pour qu'elle n'ait plus à s'en occuper. Rien n'est plus désobligeant que d'arriver dans une maison sans trouver la maîtresse prête à vous recevoir. Rien n'est plus ridicule que de la voir quitter ses convives pour se rendre à la cuisine, à l'office ou à la salle à manger.

A mesure que les invités arrivent au salon, on les présente à ceux des assistants qui ne les connaissent pas. On fait cette présentation en nommant successivement les deux personnes qu'on veut mettre en rapport, et, le cas échéant, en indiquant en quelques mots les points de contact qu'elles peuvent avoir, de façon à rendre ensuite leur conversation facile.

Quand on annonce que *madame est servie*, la maîtresse de la maison offre elle-même sa main à l'homme le plus haut placé parmi les invités, ou, à défaut d'un personnage, à l'homme le plus âgé, pour le prier de la conduire à table. Et le maître de la maison offre son bras à la dame à laquelle il doit le plus de respect, comme position ou comme âge. C'est manquer de savoir-vivre que de s'offrir de soi-même pour conduire à table la maîtresse de la maison.

C'est le maître de la maison qui alors passe le premier, et la maîtresse de la maison doit marcher la dernière, après tout le monde.

Le maître et la maîtresse de la maison se placent au milieu de la table et vis-à-vis l'un de l'autre.

Si la maîtresse de la maison est veuve, c'est à son père, à son oncle ou à un vieil ami qu'elle doit donner cette place de vis-à-vis.

Quant aux convives, les personnes auxquelles le maître et la maîtresse de la maison ont donné le bras pour venir dans la salle à manger, sont toujours placés à la droite de ceux-ci, et pour les autres, ils doivent trouver leur nom écrit sur une petite carte placée sur leur serviette.

Une preuve de savoir-faire chez une maîtresse de maison est la façon dont elle sait assortir ses convives, comme position sociale, comme manière de voir, de penser, de sentir. Le contraire entraîne toujours du froid et une certaine contrainte qu'il faut savoir éviter.

Le service de table varie suivant le dîner que l'on veut offrir et le nombre des convives. Un dîner de six personnes pouvant être considéré comme un dîner intime, ne sera pas composé comme un dîner de 12 personnes, et qui devient déjà un grand dîner. Dans ce dernier cas ce sont les domestiques qui doivent faire le service de la table.

On doit suivre, en servant le potage, le même ordre que pour les places; mais dans le courant du dîner, on peut le rompre et offrir tantôt à l'un, tantôt à l'autre, et réparer en quelque sorte, et sans affectation, l'inégalité sociale qui doit disparaître dans la gaieté d'un repas.

Chaque assiette doit être accompagnée d'un couvert. Le couteau et la cuiller doivent être placés à la droite de l'assiette, le couteau posé sur le porte-couteau; la fourchette à gauche. Le verre en avant de l'assiette. Si l'on doit servir des vins pendant le dîner, les verres qui leur sont destinés seront également placés à l'avance sur la table.

Les serviettes, posées sur chaque assiette, peuvent être ployées d'une manière gracieuse, mais pas trop recherchée, ce qui sent le restaurant.

L'usage de servir à la mode russe s'établit de plus en plus. Cette mode consiste à couvrir la table, pour tout le temps du dîner, de plats de dessert, d'entremets et de vases de fleurs. Les mets ne paraissent pas sur la table; ils sont découpés par un domestique dans une pièce voisine ou dans un angle de la salle à manger. Ils sont ensuite portés dans leur ordre de service à chaque convive. Cette manière de servir n'est guère convenable, car la vue est pour beaucoup dans le plaisir qu'on prend à manger de bons mets. Il est préférable de les faire d'abord paraître, puis de les enlever pour les découper. Ceci n'empêche pas le dessert et les fleurs de couvrir la table.

Devant la maîtresse de la maison est placé un réchaud sur lequel tous les plats paraissent à tour de rôle; ainsi, pendant qu'on mange le potage, figure sur ce réchaud son relevé en poisson ou en viande; on ôte ce relevé pour le servir et on le remplace par ce qui doit être mangé après; ainsi de suite.

Le domestique sert chaque convive dans l'ordre des places d'honneur qu'ils occupent à table, et par conséquent en commençant par la personne assise à droite du maître de la maison, s'il y a des dames;

puis à la personne qui est assise à sa gauche; et dans un dîner où il n'y aurait que des hommes pour invités, on commencerait par celui qui est placé à la droite de la maîtresse de la maison, puis à gauche, et ainsi de suite.

Le domestique doit présenter le plat au convive, du côté gauche, en lui nommant les mets qu'il lui offre.

C'est par le fromage que s'ouvre le dessert, puis les marrons, les confitures, les fruits et enfin les choses les plus délicates. C'est la maîtresse de maison qui fait les honneurs du dessert.

C'est la maîtresse de la maison qui saisit le moment favorable pour quitter la table aussitôt qu'on ne mange plus; elle fait un signe gracieux à ses convives, se lève en prenant le bras de l'homme qui est à sa droite et marche la première pour rentrer au salon; toutes les dames suivent en donnant le bras à leur voisin.

Le café et les liqueurs sont ordinairement servis dans le salon quelques instants après qu'on y est rentré. Cet usage est préférable à celui de servir à table; cela prolonge le dîner et le rend fatigant pour les personnes qui ne prennent pas de café; de plus, il retarde le service des domestiques, qui ne doivent rien enlever de ce qui est sur la table avant qu'on l'ait quittée. Il est insupportable de voir un domestique desservir pendant qu'on est encore à table.

Un vis-à-vis.

Un agent de police nous raconte cette singulière histoire:

Une demoiselle, qui n'est plus de première jeunesse, et qui n'a pas encore eu la bonne chance de faire un caprice, était souvent le sujet des bavardages du quartier, où plus d'une mégère espérait la voir coiffer Sainte-Catherine.

Un beau matin, elle accourt en toute hâte au poste de police et demande d'avoir un entretien particulier avec le commissaire, ce qui lui est accordé. On la fait entrer dans la petite pièce à côté et, à peine la porte est-elle refermée sur elle, qu'elle fait au commissaire cette curieuse confidence:

— Monsieur, j'ai pour vis-à-vis, dans notre rue, un personnage qui a une déplorable habitude. Imaginez-vous que chaque matin, il fait sa toilette — mais sa toilette complète — immédiatement derrière sa fenêtre, sans prendre la moindre de ces précautions qu'exigent les convenances les plus élémentaires. Faites-moi grâce des détails, monsieur le commissaire, mais c'est inouï, intolérable, scandaleux!... Je vous prie instamment d'y mettre ordre, ou je me verrai dans l'obligation de quitter un appartement que j'habite depuis nombre d'années et auquel je tiens beaucoup; car les méchantes langues du quartier ne manqueront pas de dire — si elle ne l'ont déjà fait — que je fais preuve de bien peu de délicatesse en gardant le silence sur une pareille chose.

Aussi, n'y tenant plus, je suis venue, monsieur le commissaire, solliciter votre intervention.

Après avoir écouté calmement cette histoire qui lui paraissait plus ou moins étrange, le commissaire dit à la plaignante:

— Eh bien, mademoiselle, je désire m'assurer par moi-même du fait; il y a peut-être de votre part erreur, sinon exagération.

— Erreur?... Ah! monsieur!...

— Eref, à quelle heure dois-je me transporter chez vous?...

— Entre sept et demi et huit heures du matin. C'est le moment favorable.

— Eh bien, à demain, mademoiselle. A l'honneur de vous revoir.

Le lendemain matin, à l'heure convenue, la plaignante conduisit le commissaire près de la fenêtre de sa chambre à coucher.

Il écarte légèrement le rideau, regarde attentivement à l'endroit indiqué, écarquille les yeux et n'aperçoit absolument rien derrière la fenêtre du vis-à-vis, dont les deux vitres inférieures étaient en verre dépoli.

— Je suis désolé, dit-il à la demoiselle, mais je vous affirme que je ne vois absolument rien derrière cette fenêtre; et cependant j'ai une vue excellente.

— Ah! vous ne voyez rien, reprit la demoiselle, eh bien, attendez... Montez un peu sur ce haut tabouret.

— Ah! s'il faut monter sur un tabouret pour voir quelque chose, c'est une autre affaire, mademoiselle, vous n'avez plus besoin de moi. J'ai bien l'honneur de vous saluer!

L'amceirão et lo parapliodze.

La pluie, que le ciel nous prodigue depuis des mois d'une manière vraiment désespérante, donne un regain d'actualité à cet amusant article patois de notre regretté collaborateur M. C.-C. Dénézéaz:

Lo syndiquo dè Revirepantet avai 'na galéza felhie que ti lè valets reluqu'avont. Lè veré que l'étai soletta d'einfants et que le dévessai avai on bon magot, ka lo syndiquo avai treinta pousès dè dix quartérons, frantsès, sein comptà la maison et lè papai, et quand avoué 'na dzoulia frimousse lài a prào à preteindre, cein n'est pas dè mépres; assebin lè chalande ne manqu'avont pas. Permi leu, lo valet à Djan Mâ, qu'on lài desai Moustachon, avai lo diablo; fasai lo ver et lo sè après clia gaupa et l'étai dzalào qu'on tonnerre su Sergent, que coudes-sai couennà assebin perquie et qu'étai lo préféra dè la Zaline.

Quand y'avai 'na danse ào finnameint on petit refredon, la sè traissent quasai dà mans à la derrière sautiche po la reinmenà, et coumeint Moustachon étai gros et foo, vu que l'étai dein lè z'artilleu dè parque, l'avai bintout depòndià d'ao bré à Sergent, qu'étai mincolet et on pou fémelin. La Zaline ne desai rein et lè laissivè fère, kà cliào felhiès sont totès lè mémès; quand bin l'ein amont ion, ne remaofont jamais lè z'autro po adè avai cauqon se vegnâ à manquâ; mà lè fasai signo dâi ge à Sergent dè bastâ po ne pas amenâ dâi tsecagnès et sè laissivè raccampagni pè lo gros, tandis que lo petit plioravè ein catson.

Mâ la Zaline avai bintout espèdyi lo colonier; pas petout dévant l'hotè, lè lài desai bouna-né, sein sè laissi remola bin einteindu, et ne restâvè pas onco onna demi-hóra à batholli coumeint font lè grachâosès avoué lào bounami.

On dévai lo né que plioevsâi à la rollie, Moustachon passâvè dévant tsi lo syndiquo et va s'achottâ dèso lo reboò dâo tândi la tapassâie. Pas petout l'est quie que l'out àovri 'na fenêtra; ye guegnè et recognâi la Zaline avoué sa galéza bèretta bliantse, que lo vouâitivè et que sè recatsè, et on moment après, la serveinta soo que dévant que lài apportâvè on parapliodze.

Lo tieu à Moustachon cabriolâvè dè dzouïe dè cein que la Zaline avai dinsè pedi dè li. S'ein allâ ein sè créveint dza lo bio fe dâo syndiquo et ein sè peïnseint: « Pourro Sergent! stu iadzo porrè bin t'avai copâ l'herba dèzo lè pi! »

Lo leindéman né, sè revou on boccon po reportâ lo parapliodzo, après l'avai bin repetassè, kà l'étai vilhio; lè bêts dè fai ne tegnon plie contrè lè baleinès et lo gaillâ resta tota la véprâ po cein rabistoquâ avoué lè pincès et dâo fi d'artsau. Quand l'arrevâ tsi lo syndiquo po lo rebailli, trovâ la serveinta et lài demandâ io étai la Zaline, que volliâvè remachâ li-mèmo. Lo gaillâ s'eimpacheintavè dè la vairè lài fère dâi bounès grâces; mà la serveinta qu'étai 'na

finna brequa et que vayà prào iò la tsatta avài mau à pi, lài fe :

— Oh bin se lè po la remachà, n'ia pas fauta, kà se le m'a de hier à né dé vo bailli cé croûto paraplodze, c'étai po vo fère parti, parce que Sergent, son bouname, devessai chài veni, et lè justameint venu dè suite après.

— Eh! la bombardai-te pas avoué son paraplodze, se grognà Moustachon, ein sè retorneint tot motset, coumeint bin vo pàodè crairè.

Les pigeons du docteur. — Il y a à Londres un docteur Harrey, qui a découvert un bien ingénieux moyen de servir sa clientèle. Courant le pays, soir et matin dans son cab, et ne pouvant pas être partout en même temps, ni, surtout, revenir deux ou trois fois par jour chez le même malade, il emporte avec lui, dans ses courses, plusieurs pigeons voyageurs. Il en laisse un chez ceux de ses clients dont l'état peut s'aggraver d'un moment à l'autre.

La suite est facile à comprendre: en cas d'urgence, et si le malade bat de l'aile, le pigeon en fait autant, et, immédiatement lâché, il retourne au pigeonier. Le docteur saute alors en cab et accourt. Si, au contraire, dans la soirée, après quelques heures d'attente, le pigeon ne revient pas, le bon docteur se frotte les mains et, la conscience tranquille, il se couche en pensant :

— Ce pigeon n'est pas revenu ? C'est que le malade va mieux : il l'aura mangé.

Pauvre corset.

Il faut convenir qu'on lui en fait de toutes les couleurs. Si nous en croyons le *Petit Parisien*, un terrible coup vient encore de lui être porté. Quelques dames se sont prêtées, dans le cabinet de la reine de Portugal, à des expériences que celle-ci prenait plaisir à diriger. Les rayons X ont mis en évidence les graves désordres que la pression du thorax par le corset engendre dans l'organisme et un cri d'horreur s'est échappé de toutes les bouches à la vue des perturbations dénoncées par les photographies. Avec une logique devant laquelle il n'y a qu'à s'incliner, les physiennes de la Cour portugaise ont alors déclaré qu'elles proscriraient désormais de leurs ajustements le criminel instrument de torture, cause de tant de laideurs.

Mais le corset a survécu déjà à de si véhémentes proscriptions qu'il est permis de douter du succès de toute campagne menée contre lui.

Peut-être serait-il plus habile, dit le journal que nous citons, de tirer argument du fait que quelques femmes, qui furent des reines de beauté, refusèrent constamment de sacrifier à l'usage du corset. Ce fut notamment le cas de Mme Tallien, morte princesse de Chimay. Lorsqu'on lui demandait dans sa verte vieillesse, comment elle avait fait pour conserver tant de fraîcheur, de santé et de beauté: « Je n'ai jamais voulu porter de corset », répondait-elle invariablement.

Une de nos plus grandes artistes dramatiques, qui semble posséder le secret de l'éternelle jeunesse, pourrait aussi faire, à qui l'interrogerait, une réponse semblable. Il n'est aucun de nos couturiers qui ne sache que Mme Sarah Bernhardt ne porte pas de corset.

Voilà un exemple qui fera plus contre l'abus du corset et des tailles trop fines que toute la faconde des médecins et des hygiénistes.

A l'occasion de la publication des nouveaux almanachs pour 1897, on raconte une jolie anecdote sur le fameux Mathieu Laënsberg, dont les almanachs d'autrefois publiaient les

terribles prophéties, et qu'ils nous représentaient en bonnet pointu, et en robe de mage, sondant avec sa lunette les mystères d'un ciel nocturne, peuplé d'astres.

Mathieu Laënsberg savait, au besoin, tempérer la rigueur de ses prédictions. C'était à l'époque où tout était accepté par la crédulité publique. Devenu aveugle, il dictait à sa nièce ses pronostics, en regard de chaque jour de l'année. Au 15 août il annonçait: « Orage, grêle, tonnerre.

Sa nièce se révolta :

— Eh' quoi! s'écria-t-elle, tant de calamités le jour de ma fête!

Le vieil oncle sourit et dit :

— Tu as raison, il faut changer cela.

Et il fit mettre: « Temps clair et doux, soleil et joie, beau fixe. »

Voilà des prophéties dont nous aurions eu grand besoin cette année.

Pâte à la Genevoise. — Cette pâte se fait sur le feu dans un bassin en cuivre, ou à froid; cette dernière façon est plus commode pour les ménages. — Mettez dans une terrine 250 grammes de sucre en poudre et six jaunes d'œufs, travaillez à la spatule le jaune et le sucre jusqu'à ce que vous ayez une pâte blanche et mousseuse. Mêlez-y alors peu à peu les six blancs fouettés ferme; ajoutez-y 250 grammes de farine de gruau tamisée, en la mélangeant légèrement et 250 grammes de beurre fondu.

Versez ce mélange dans des plaques ou des moules, beurrés et farinés d'avance, et cuisez à feu modéré. On parfume cette pâte, soit de fleurs d'orange ou d'essence du parfum préféré. D'après les proportions données, on peut diminuer ou augmenter au besoin.

Argenterie. — De tous les procédés employés pour nettoyer l'argenterie, le plus simple consiste à battre en mousse un peu de savon noir dans de l'eau chaude. On laisse tremper quelques minutes l'argenterie dans cette eau, puis on la retire et on l'essuie. Par ce procédé, elle devient aussi brillante que si elle était neuve.

Soupe purée belge. — Emincez dans une petite marmite des légumes divers, poireaux, carottes, pommes de terre, un peu de chou, navets, enfin tout ce que vous possédez. Joignez-y une croûte de pain, assaisonnez, mouillez largement et laissez cuire très longtemps de façon que tous les légumes soient en purée. Passez alors le tout au tamis pas trop fin, afin de recueillir une purée onctueuse; remettez sur le feu en allongeant s'il est nécessaire; ajoutez-y une chiffonnade d'oseille et de cerfeuil, puis, au moment de servir, étouffez cette purée d'un morceau de beurre fin. Vous verrez alors que c'est un velours sur l'estomac, et d'un goût très appréciable.

Recette pour le « sauté de tomates à la Provençale »: Coupez vos tomates en deux et pressez chaque morceau pour en extraire l'eau et les graines; sautez-les vivement à la poêle dans l'huile bouillante, assaisonnez-les de sel et de poivre et laissez-les cuire quelques minutes sur feu vif pour en extraire l'humidité; ajoutez-y une gousse d'ail broyée et, au moment de servir, un peu de persil haché.

Boutades.

Un journal bavarois raconte une amusante et caractéristique anecdote:

Lors de la prestation du serment des recrues de la marine à Kiel, Guillaume II adressa aux nouveaux défenseurs de la patrie une harangue dans laquelle il les mit en garde contre les ennemis de l'extérieur et de l'intérieur.

Pour juger de l'effet de son discours sur les recrues, l'empereur avisa un grand et solide gaillard, auquel il posa les questions suivantes.

— De quel pays êtes-vous?

— De Miesbach (Haute-Bavière), Majesté...

— Q'entendez-vous par « ennemis de l'extérieur »?

— Les Russes, Majesté.
— Et par « ennemis de l'intérieur »?
— Les Prussiens, Majesté, répondit le Bavarois.

L'empereur d'Allemagne n'était pas content, paraît-il.

Entre amies d'enfance, après une longue séparation.

— Oui, ma chère Louise, je suis veuve depuis six mois... et toi?

— Oh! moi, il y a bientôt trois ans.

— J'ai toujours remarqué que tu as toujours plus de chance que moi.

Un de nos compagnards du Jorat, accompagné de sa femme, visitent l'Exposition de Genève et attendent leur tour pour monter en ballon captif. En entrant dans la nacelle, la femme s'écrie avec étonnement: « Ah! c'est là qu'on nous met... J'ai cru qu'on entraînait dans la gonfle. »

Les gaités de l'enseigne :

Il y a côte à côte, à Granville (Manche), un pharmacien du nom de Biban, un restaurateur qui s'appelle A. Doucit, et un notaire qui se nomme Lamor. Les trois devantures se touchent, ce qui donne à l'alignement :

Biban, pharmacien, A. Doucit, Lamor.

Il paraît que cela fait la joie du café d'en face.

Pendant les fêtes données à Paris, en l'honneur du czar, au milieu de la foule qui se pressait aux Champs-Élysées, un jeune homme embrasse une jeune et jolie femme à côté de laquelle le hasard l'avait placé.

— Monsieur, s'écrie la dame, pour qui me prenez-vous?

— Pour la Russie, parbleu! répond le jeune homme, en redoublant son geste enthousiaste.

B... a trente ans. Il est bon garçon, brave et loyal. Il n'a qu'un défaut, celui de se griser.

On vient de le marier à une cousine de province.

— Je ne te demande qu'une chose, dit-il à sa jeune femme, c'est de me réveiller quand j'aurai soif.

— Mais je ne puis pas deviner...

— Réveille-moi quand tu voudras, j'ai toujours soif.

Le docteur X... a la prétention de traiter ses malades en huit jours, aussi un pharmacien lettré lui a-t-il dédié le morceau suivant :

Lundi, je verrai le malade,
Et j'irai le saigner mardi,
Je prescrirai la limonade,
On le purgera mercredi.
Jeudi, je ferai ma visite;
Vendredi soir, il testera;
Samedi, nous irons plus vite...
Et dimanche on l'enterrera.

THÉÂTRE. — *La Dame aux Camélias*, la belle comédie de Dumas, a fait, jeudi, une très belle salle. Les rôles principaux étaient bien tenus.

Demain, dimanche, de nouveau *La Dame aux Camélias*, puis, pour terminer le spectacle, *La famille Pont-Biquet*, l'amusante comédie en trois actes, de A. Bisson. — Rideau à 8 heures. — Tramway à la sortie, dans la direction de Lutry et de la Pontaise.

Société du Landsturm. — La série des soirées annuelles de nos sociétés lausannoises va commencer. C'est le landsturm qui ouvre les feux — ce serait aussi, paraît-il, son rôle en cas de guerre — par une *soirée familiale*, au Casino-Théâtre. On s'y amuse toujours beaucoup.

L. MONNET.

Lausanne. — Imprimerie Guilloud-Howard.