

**Zeitschrift:** Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande  
**Band:** 38 (1900)  
**Heft:** 10

**Artikel:** Les biens de ce monde  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-198072>

#### **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:** 08.02.2026

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

— Oh ! por nó, no faut dè la sauça avoué ! se fronti ti dou ; d'ailleu cllião pessons n'ont dza pas tant gros à medzi ; apporta'z ein pi et pi prão !

Ora, vo sédès coumeint cllião couseenairès vo z'arreindzont cllião pessons dein cllião, z'hôtets dè vela. Lè font d'aboo coâire bin adrâli, pu font on potremet avoué dâi z'âo, dâo bouillon, dè la farna et l'ai mettont lo cllião fo a coâi lo pesson ; adon remettont tot cein bottâ su lo fu avoué dâi câprès, que l'est don lè botons de n'espèce d'arbois sauvidzon que vint ne sé io, et cllião câprès, que sont tot coumeint dâi totès petites cerisés, baillont on goût destra bon à la sauça et, ma fai, cein fâ redémeindâ, allâ pi !

Quand l'ont su portâ ellia truita su la trabllia, avoué on petit saladié dè ellia papetta, ion dâi municipau copè lo pesson pè lo mâitein, ein fe riblîa 'na maiti su se n'assiéta et l'autro acrotse lo resto avoué sa fortsetta, pu sè poaient tsacon on eimbottâ dè ellia sauça.

Po la truita, la trovâvant ball' et bouna, quand bin y'avâi cllião tsancré d'arêtés, mâ quand l'uront agottâ dè ellia sauça, ion dâi municipau, qu'avâi croussi iena dè cllião câprès, se met à férâ na potta d'infai.

— Qu'as-tou ? l'ai fe l'autro.

— Oh ! n'est rein ! ne sé pas coumeint dâo diablijo l'ont fabrequâ ellia papetta, mâ y'è medzi on n'espèce dè gremaillon dè farna qu'etâi, ma fai, rudo crouïe !

Mâ ! pas petou après, vouaïque que repliantè mè lè deints su 'na cäpra et stu iadzo sè met à recratchi lè bocons ein faseint 'na grimace dâo tonaire. « Mâ ! mâ ! quinna cañéneri ont-te fourrâ dein cé commerç ! » se sè dese.

Adon, sè mettont à rebouilli dein lo saladié avoué lão couilli et trâvont 'na demi-dozanna dè cllião z'affrèrs.

— Que dâo diablijo est-te cein ? se sè desirant.

Adon, l'autro municipau sè laivè et sè met à cratchi assebin, ein deseint à son collègue : « Débarrasseint-no d'ice ào pe vito, kâ mè vint mau ; cllião caions, n'ont-te pas fourrâ dein la sauça dâi petoies dè tchivrés ! »

L'ont payi lão dinâ, coumeint dè justo, et sont modâ à 'na pinta on pou pe lliein, io l'ont bu tsacon trai petits verro dè cognaque po sè férè reveni lo tieu.

#### La moutarde.

La « pierre à aiguiseur » de l'appétit, comme l'appelle Grimod de la Reynière, était déjà connue et appréciée des Grecs, qui l'employaient réduite en poudre dans leurs ragoûts, comme nous le faisons actuellement pour le poivre. A Rome, vers le début de l'ère chrétienne, on commença à préparer ce condiment sous forme de pâte liquide, en broyant la moutarde dans un mortier et en la délayant ensuite avec du vinaigre.

Dans les Gaules, au IV<sup>e</sup> siècle, on préparait la moutarde d'une façon qui nous semble aujourd'hui étrange ; on pulvérisait les graines dans un mélange de vinaigre, d'huile d'olive et de miel.

Dès le début du XIX<sup>e</sup> siècle, il y avait, à la cour des princes, des officiers de bouche appelés « moustardiers », qui étaient spécialement chargés de la fourniture de cette préparation. Sous saint Louis, les vinaigriers avaient seuls le droit de fabriquer et de vendre de la moutarde. Il existait aussi à cette époque des marchands nommés sauciers qui, lorsque arrivait l'heure du dîner, portaient des sauces dans les maisons et parcouraient les rues de Paris en criant : « Sauce à la moutarde ! sauce à l'ail ! sauce au verjus ! sauce à la raviole ! » etc. Pantagruel prédit fréquemment à Panurge qu'il finira crieur de « sauce verte ».

La moutarde paraissait alors sur les tables beaucoup plus souvent qu'aujourd'hui ; elle figurait dans une foule de mets, il y avait même des soupes à la moutarde. Lors des fêtes que le duc de Bourgogne, Eudes IV, donna au roi Philippe de Valois à Rouvres, en 1336, on consomma, en un seul jour,

300 litres de moutarde. Il serait intéressant de savoir combien il fut bu de vin.

Louis XI était grand amateur de moutarde et ne dinait jamais hors du Louvre sans emporter avec lui un peu du précieux condiment favorable à ses digestions.

Parmi les fervents de la moutarde, il faut citer aussi le pape avignonais, Jean XXII. Il en faisait mettre dans tous les plats qui lui étaient servis. C'est lui qui créa, pour un de ses neveux, cette fameuse charge de « premier moutardier du pape » qui a donné lieu depuis à tant de plaisanteries.

Au XV<sup>e</sup> siècle le commerce de la moutarde était considérable en France. A Paris, il n'y avait pas moins de 600 moutardiers, tous roulant leur brouette. Leurs statuts les obligaient à être proprement habillés. Dans leur salle d'assemblée figuraient les portraits de tous les doyens de la corporation.

Au XIX<sup>e</sup> siècle, Angers et Dijon étaient les centres de la culture et de la fabrication de la moutarde française. Dijon les accapara bientôt et s'en fit une spécialité qu'il a gardée jusqu'à ces dernières années.

(*La Science illustrée*.)

**Inscription latine.** — Un prétendu savant s'était fait le cicéron de dames étrangères qui visitaient une vieille cathédrale. Arrivés devant un mausolée où on lisait cette épitaphe : *Hic jacet mortalium honor, decus pacis et Amor bellum tremor*, etc., nos visiteuses demandèrent à leur guide de bien bien vouloir leur traduire cette inscription.

Notre homme, qui ne savait pas le latin, ne voulant pas toutefois trahir son ignorance, fait mine de se recueillir et dit tout à coup avec assurance :

« Mesdames, cette inscription est très ancienne, néanmoins, j'espère bien la déchiffrer. D'abord *hic jacet* veut dire il jasait : c'était à ce qu'il paraît un bavard ; l'inscription n'a pu le taire, on ne doit que la vérité aux morts. *Mortalium*, mort à Lyon, c'est clair. *Honor*, au nord, c'est plus précis encore. *Decus pacis*. Ah ! le malheureux, il n'avait pas six écus, et *amor*, et à sa mort pas six écus vaillants.

Enfin *belli tremor*, le bâlitre est mort, qualification quelque peu injurieuse, mais qui s'explique par le désapointment des héritiers du défunt, en présence d'une si piétre succession.

**Les biens de ce monde.** — Il y a eu de tout temps et il y aura toujours des hommes fortement attachés aux biens de ce monde, mais il serait difficile d'en rencontrer un plus bel échantillon que celui dont nous allons parler. Nous tenons le fait d'un avocat de notre ville : il n'est donc pas possible d'en douter.

Un bon gros riche Lausannois, parvenu au terme de sa carrière, se décide enfin à appeler son notaire pour lui dicter ses dernières volontés. Le vieillard n'avait pas d'enfants, mais en revanche il possédait force créances, des prés, des champs, des vignes, maisons en ville et à la campagne.

Après une longue distribution de tous ses biens à des neveux, des nièces, des cousins et des amis, le notaire s'aperçut qu'il n'avait pas été fait mention de la charmante maison de campagne que chacun enviait et admirait. Il en fit la remarque au vieillard, en lui demandant auquel de ses héritiers il la destinait...

Le bonhomme, qui déjà avait oublié qu'il se trouvait en face de la mort, lui répondit naïvement : *Oh ! pour celle-là, je la garde !...*

#### La ville des escaliers.

La municipalité de Lausanne ouvre un concours pour la construction d'un escalier entre la rue des Deux-Marchés et la place du Tunnel. Ouf ! un de plus à grimper ! gémiront les asthmatiques.

Il est de fait que ce n'est pas ce genre de voie publique qui manque au chef-lieu, puisqu'il en possède actuellement 47, avec un nombre total de 2217 marches !

2217 marches à monter tous les jours !

— Heureux, trois et quatre fois heureux les habitants de Vevey, de Morges et de Carouge ! s'écriait un Lausannois du dernier cours de retardataires en songeant à cette effroyable escalade.

— Arrangez-vous pour n'avoir qu'à les descendre, repartit un loustic et ne vous lamentez plus.

**La Suisse au XIX<sup>e</sup> siècle.** — La 22<sup>e</sup> livraison de ce grand et intéressant ouvrage, publié en français par M. Payot, à Lausanne, et en allemand par MM. Schmid et Franke, à Berne, vient de paraître. Elle est tout entière consacrée à l'attrayante étude de M. Philippe Godet sur les arts plastiques dans la Suisse romande au dix-neuvième siècle. De nombreux portraits d'artistes et des reproductions de leurs travaux en augmentent encore l'attrait.

#### Charade.

Mon premier, cher lecteur, garantit tes foyers ; Et mon second tes fruits, et mon tout, tes papiers.

Nous n'avons reçu aucune réponse juste à l'éénigme de samedi, dont le mot est : *sabot*.

En soirée chez un pépiniériste :

— Ravissante, cette jeune fille ! Sa bouche, une cerise ; ses joues, deux pommes d'api...

— Oui, mais je trouve qu'elle fait un peu trop sa poire.

Une maman vient informer le proviseur du lycée que son fils est retenu à la maison par un malaise.

— Il croit, dit-elle, qu'il a pris la grippe en étude.

Le proviseur, qui sait à quoi s'en tenir sur le compte du petit bonhomme :

— Ne serait-ce pas plutôt l'étude qu'il a prise en grippe ?

**THÉÂTRE.** — **Don César de Bazan**, le drame en 5 actes, de MM. Dumanoir et d'Ennery, qui sera donné demain soir, fut représenté pour la première fois, à Paris, en 1844. Dès lors, la fidélité du public ne lui a jamais manqué. En dépit de toute sa coquinerie, Don César est un personnage des plus captivants ; c'est un mauvais sujet, une mauvaise tête, mais un bon cœur, et voilà pourquoi on lui pardonne bien des choses. — Pour terminer le spectacle, **Bébé**, la très amusante comédie de Nacjac et Hennequin. — Rideau à 8 heures.

On s'abonne au

#### CONTEUR VAUDOIS

dès le 1<sup>er</sup> janvier, 1<sup>er</sup> avril, 1<sup>er</sup> juillet et 1<sup>er</sup> octobre.

**Les nouveaux abonnés reçoivent gratuitement les numéros du mois précédent la date de leur abonnement.**

**Prix :** Suisse, 1 an, fr. 4,50 ; 6 mois, fr. 2,50.

**Bureau du CONTEUR :** Rue Pépinet, 3.

**annonces :** Agence Haasenstein et Vogler.

• L. MONNET.

#### Papeterie L. MONNET, Lausanne.

**A rabais, un soldé de**

#### 12 COPIES DE LETTRES IN-4°

— 500 feuillets, Répertoire. —

à Fr. 2.

Le docteur DUCHESNE, de Paris, écrit : « Décidément les **Pilules hématogènes** du docteur **Vindévolg** sont pour moi le médicament par excellence dans toutes les convalescences. Lors d'une épidémie d'influenza je me suis toujours parfaitement trouvé de les avoir employées ; les résultats escomptés ont toujours été rapides et m'ont donné complète satisfaction ».

125 pilules à fr. 4,50. — Dépôt dans toute pharmacie.

**Lausanne.** — **Imprimerie Guilloud-Howard.**