

**Zeitschrift:** Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande  
**Band:** 41 (1903)  
**Heft:** 23  
  
**Artikel:** Allons danser sous les ormeaux,...  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-200188>

### **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:** 09.02.2026

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

### Faut les cueillir soi-même !

Après avoir été pendant vingt ans en service à l'étranger, un Morgien était rentré au pays avec une petite fortune, produit de ses économies et d'un léger patrimoine. Le rêve de sa vie avait été de pouvoir un jour acquérir une modeste propriété, pour y couler une vie toute champêtre et paisible.

Ce rêve s'était enfin réalisé, car notre compatriote possédait dans le district de Morges une charmante maison de campagne, avec jardin, verger, basse-cour, etc., où il vivait dans une quiétude parfaite et sans souci du lendemain.

Il se promenait sans cesse de la basse-cour au jardin, du jardin au verger, soignant ses poules, cultivant minutieusement son potager, et taillant avec amour ses arbres fruitiers.

Content de lui comme toujours, admirant le produit de son travail et se disant avec orgueil : « Ceci est à moi », notre homme était un jour en extase devant son espalier où souriaient de leur regard velouté de superbes pêches :

— Hé que le sont portant ballé ; té faut le coulli sta vépra, le sont bin prau maîré...

Puis, réfléchissant un instant, et accablé par la chaleur excessive qu'il faisait ce jour-là, il se dit à part lui :

— Na, le pardié damadze de le coulli vouai ; enco un brin de sélau lau fara dau bin... Bah ! te le coullièrè dèman.

Et il alla s'étendre de tout son long sous un pommier où il s'endormit d'un gras sommeil jusque vers le soir.

Le lendemain, il alla faire sa visite quotidienne aux pêches dont il était si fier. Arrivé en face de l'espalier, il pâlit et recula de trois pas.

Un maraudeur avait fait une razzia complète.

— *Clliau cotiens, clliau canaillé !* s'écria le propriétaire exaspéré. Puis, après un long soupir, il ajouta : *Lé pardié bin ton dan, te dévessâi le coulli hier... Ora, tappa-lé lo mor, bângre dé tserroppa que ti !*

### Prière des Joratiers.

Un de nos abonnés veut bien nous communiquer le document ci-dessous, qu'il a trouvé dans les mémoires manuscrits d'un ancien pasteur vaudois qui a fonctionné longtemps dans le Jorat (à la fin du XVIII<sup>me</sup> et au commencement du XIX<sup>me</sup> siècle.)

Diu no préservai  
Et di orindrai  
De granna de piâu  
Et de piapau,  
De Fivra quartanna  
De mort sebetanna  
De rebata lou contr'amont.

### Allons danser sous les ormeaux,...

La Fête des Vignerons est maintenant chose décidée. Ce sera pour 1905, c'est-à-dire dans deux ans. Le temps passe si vite que le moment n'est pas loin où il va falloir mettre la main à la pâte. Ce n'est point petite affaire que de mener à bien une telle entreprise ; mais les Veveysans ont de l'entraînement.

Poètes et chansonniers du bon pays de Vaud accordez vos lyres pour chanter en vers sonores les vins de nos coteaux, les blés de nos champs, les fleurs de nos jardins ; pour célébrer nos vignerons, nos laboureurs et nos pères : c'est la Fête des Vignerons, la fête du canton de Vaud. Puis, que des autels de Palès, de Cérès et de Bacchus, aimables divinités païennes, vos chants montent à

L'Immortel ouvrier de vie et de lumière,  
Qui fait, dans les hauts cieux, resplendir le soleil.

A l'occasion de la décision que viennent de prendre les Veveysans, deux de nos abonnés ont eu l'amabilité de nous adresser le *livret de la fête de 1795* (Chenebié et Lœrtscher, éditeurs, Vevey) et celui de la *fête de 1833* (Steinlen, A. Monnerat et G. Blanchoud, libraires, Vevey). A ce dernier livret est joint une pièce de vers intitulée : *Trois jours à Vevey ou souvenirs de la fête des Vignerons*, par Valamont (Porchat). Nous y trouvons quelques renseignements qu'il est intéressant de rappeler.

L'origine de la Fête des Vignerons est maintenant bien connue. Les moines qui, sur les coteaux rocheux de Lavaux et dans les alentours de Vevey, plantèrent la vigne, « ce bois tortu dont le fruit était pour eux d'une si douce et si attrayante jouissance », avaient coutume, pour encourager les efforts des vignerons, de les rassembler à Vevey, chaque année, à l'époque des vendanges. Une procession avait lieu par la ville ; des chants sacrés et profanes, en patois du pays, se faisaient entendre. La fête se terminait par un repas où les bons pères n'épargnaient ni le bon vin, ni rien de ce qui pouvait contribuer à la rendre à la fois gaie et intéressante.

Peu à peu on s'écarta de cette simplicité primitive. Chaque année, pour ainsi dire, on y apporta de nouveaux ornements. Les dons de personnes généreuses, les contributions des membres nombreux qui se faisaient agréger à la société permirent de déployer plus de luxe et d'appareil. Bacchus, sur son tonneau, Palès, Cérès furent successivement introduits et portés en procession comme divinités symboliques. Dès lors, le luxe alla grandissant jusqu'à la fête de 1889 dont la magnificence est inoubliable. Que sera la fête de 1905 ?

On sait que le but principal de la vénérable Abbaye des Vignerons n'est point de faire la fête, mais bien de récompenser les vignerons qui se sont distingués dans la culture de leurs vignes. Voici comment procèdent les Conseils pour la distribution de ces récompenses.

Une commission, assistée de deux vignerons experts, dont les vignes ne sont pas soumises à la visite, inspecte régulièrement les vignes, deux fois au moins par année, après la taille et après l'effeuillage.

Les succès sont impartialement notés. Les deux vignerons qui, pendant neuf ans, ont obtenu le plus de succès, sont décorés, à la fête, de la couronne et d'une médaille d'honneur.

Sur vingt-six autres vignerons que l'état prospère de la société permet de récompenser, ceux qui pendant six ans sont le mieux notés, reçoivent une médaille d'honneur accompagnée d'une prime. Ceux enfin qui ont obtenu le plus de succès pendant les trois dernières années, reçoivent uniquement des primes. A l'intelligence et au travail le vigneron doit joindre la moralité.

Pendant l'intervalle d'une fête à l'autre, le Conseil décerne tous les trois ans des primes aux vignerons qui se sont le plus distingués dans l'art de cultiver la vigne durant cet espace de temps.

Voici le discours prononcé par l'abbé au couronnement des vignerons, lors de la fête de 1795 :

Il n'est point en Europe de Fête périodique plus intéressante que celle que nous allons célébrer. Il n'est point d'époque plus heureuse pour cette Célébration que celle qui nous rassemble aujourd'hui ; c'est celle de la Paix qui vient de se conclure entre la République Française et la Maison d'Autriche.

C'est surtout celle de la Paix dont nous avons joui jusqu'à présent par la prudence et la tendre sollicitude de notre Gracieux Souverain. Car pendant que nos voisins voyaient leurs vignes arrachées, leurs champs couverts de sang et de carnage, leurs maisons pillées et brûlées, nous mangions tranquillement notre pain à l'ombre de nos arbres couverts de fleurs et de fruits, nous vendangions et pressions nos raisins en paix.

Nos maisons, nos villes, nos campagnes retentissaient de chants de joie et d'allégresse. Oh ! que nous serions heureux si nous sentions toute l'étendue de notre bonheur !

La Fête que nous allons célébrer avec toute la pompe et

la décence qui lui convient, cette Fête embellie par la présence de nos voisins qui viennent en foule participer à notre bonheur, par celle de notre cher et très honoré *Seigneur-Baillif*, a pour but principal d'encourager l'Agriculture, en couronnant publiquement les honnêtes cultivateurs qui, par leur bonne conduite et leurs travaux assidus, ont fait rapporter à leurs fonds tout ce qu'ils pouvaient produire, et ont par là le mieux mérité de cette société pendant le cours des dernières années.

A cet honneur public et auquel toute belle âme doit être sensible, nous y ajouterons pour la première fois et comme une double récompense, une prime fondée en leur faveur à la précédente Parade par la générosité des Seigneurs étrangers et des personnes de cette ville. S'ils daignent nous honorer encore de leur présence, ils verront avec plaisir le bon emploi que nous faisons des fonds dont ils ont gratifié cette Société, et qu'une sage économie rendra plus utile encore en les répandant dans la suite sur un plus grand nombre d'individus. Les noms de ces bienfaiteurs sont inscrits pour toujours dans les Registres de notre Société et leurs bienfaits sont gravés dans nos cœurs en caractères ineffaçables.

Ici a lieu le couronnement des vignerons récompensés, qui répondent ensuite au discours de l'abbé :

Répondre à tant d'honneurs ne nous est pas possible, nos cœurs sont trop émus, nous ne pouvons parler ; ce n'est qu'en redoublant de zèle, de soin, d'activité que nous pourrions prouver notre reconnaissance à la Société.

\* \* \*

En 1833 déjà, la fête eut un certain éclat. On y accourut de toute la Suisse, de l'étranger même. Voici comment, dans la brochure dont nous avons parlé, Porchat (Valamont) décrit le premier jour, en des vers dont l'ardent et sincère patriotisme fait oublier l'âge.

Porchat dit d'abord l'animation des rues de Vevey durant la nuit précédente, et les tribulations de nombreux visiteurs, qui, n'ayant pu trouver un gîte, se virent forcés de loger à l'enseigne de la belle étoile. Il arrive alors au matin :

Est-ce le jour qui luit ? De l'aube avant-courrière  
A travers mes rideaux ai-je vu lumière ?  
Non, mais d'un soleil pur annonçant le retour,  
La brillante Phébé dans les cieux fait son tour.  
Et moi, de l'invoquer, plein d'un fervent caprice,  
« O Diane, à Palès, à Bacchus sois propice.  
» Parle, ô vierge du Cynthe, et ton frère Apollon,  
» Par toi nous sauveras d'Eole et d'Aquilon.  
» Je dis, et la Déesse exauçant ma prière,  
D'une flamme plus vive inonde ma paupière.  
Ainsi toute l'année à nos yeux vint paraître,  
Poétique ornement d'un triomphe champêtre.  
Elle a vu les travaux, elle en verra le prix.  
Approchez, vignerons, saluez de nos cris.  
Les soleils de La Vaux mille fois au passage,  
Nous ont dit quels efforts achetaient son breuvage ;  
Et, mollement couché sous le feuillage épais  
Jamais loyal buveur n'oublira vos bienfaits.  
Par vous, du luxe oisif réparant la détresse ;  
Le canton voit chez lui refluer la richesse.  
Quel honneur saura plaire à ces bons citoyens ?  
Comment payer jamais et leurs maux et nos biens ?  
O Patrie, en tes mains prends ces vertes couronnes ;  
Ce prix leur suffira, si c'est toi qui le donnes.

Et braves d'éclater, quand, relevant leurs fronts,  
Parurent, couronnés, les joyeux vignerons.  
Eux, dans le fond du cœur : « C'est combler la mesure »,  
Disent-ils, « et ce jour nous paie avec usure.  
» Bénis soient les travaux qu'il nous fallut souffrir !  
» Notre tâche est remplie, et nous pouvons mourir. »  
Mourir ? non, mes amis ; vivons pour la patrie.  
Que, par nous plus féconde, elle soit plus chérie.  
De l'ouvrage, à pas lents, chez lui rentrant un soir,  
Le vigneron ne meurt qu'en posant son fessoir.

Alors le cœur ému, les yeux troublés de larmes,  
On revient plus avide à ces jeux pleins de charmes.  
Les refrains campagnards, les hymnes des cités,  
Les rustiques travaux par la danse imités,  
Et des lieux et des temps le fantasque mélange  
Etonne, émeut, saisit, cause un plaisir étrange.  
C'est comme un souvenir de ces jours enchantés  
Où l'on rêvait, enfant, dans les bois écartés :  
C'est du premier amour la riante folie !  
D'un celeste reflet, c'est la terre embellie.  
Point d'ennuis assidus, point d'affreuses langueurs  
Dont ce jour bienfaisant n'ait délivré les cœurs.  
Heureux qui put goûter cette volupté pure,  
Et vit la poésie adorer la nature.

Mais, tout fuit... Le cortège échappe à mon regard.  
Un bruit tumultueux l'accompagne au départ.

Allez!... Comme un chasseur qui voit s'enfuir la proie, Haletants, éperdus, poursuivez votre joie. Dans la rue, au banquet, courez la ressaissir. Moi, j'ai pris, pour un jour, déjà trop de plaisir.

### La toma.

Dou compagnons d'ao Gros dè Vaud étiont zu in voyiâdzo. L'aviont prâi avoué leu on bissa iò l'aviont fourrà d'ao pan, d'ao sâceson, onna toma dè tchivra et ne sè qu'è en-cora.

Lè premi dzor, tot allâ por lo mi. Noutrè lulu fulus fâsiont dai petitès vouarbè et sè gorbèdzivont adrai, trnt qu'âo bet d'on paar dè dzornâ, lo bissa fut vuido ou pou s'ein falliâi: ne restave que elia pourra toma que suffisâi à la rigueur po repêtre on hommo, mâ que pouâvè pas nuri dou voyageu: ein arâi zu tot justo po l'ao bailli einviâ...

Que falliâi-te ferè? Nion ne volliâvè cèdâ et et tsacon teniâi à la toma que sè trovâvè à poeint et que devevâi ètre rudo bouna. La né étâi quie. Adon noutrè coo décidont dè se cutzi sein sepa, et que césique que fara lo plie biau sondzo medzèrâ la toma lo matin por dèdzonnâ.

Bon! se cutzont tsacon dè son côté, et binstout vo z'arâ pu lè oûre ronclia coumeint lè z'orgues dè Fribou.

Lo leindèman, dèvant dzor, Djan, l'on dai dou voyageu, que sè crayâi plie malin que l'autro, einfatè sè tsausès et tracè trovâ son compagnon, qu'êtâi encoo à fin fond, d'ao lhi, et lài fâ:

Ye rêva qu'etiè ein ballon et que montâvo, montâvo tant que su arrevâ ào paradis; mè su arretâ tot justo dèvant lo bon Dieu qu'êtâi chetâ su 'na balla chôla in oo et qu'avâi 'na granta barba bliantzè dè dou pi, ào bas mot. Lè saluâ, coumeint dè justo, ka ne volliâvo pas passâ per lè d'amont por on malonèto et mî-mameint que m'a demandâ se la vegna avâi boun'apparence... L'êtâi ma fai tant boun'einfant que l'ai arê offè on demi se y'avé z'u ma bourse; mâ l'avé râobliâ dein ma catzetta dèvant que dè montâ... Quien dis-tou, m'namî, vouaïque on biau sondzo?

— T'einlèvâi-te pas, que fâ l'autro dein son lhi, y'è pardieu sondzi tot coumeint tè: tè veyè montâ. dein ton ballon, se hiau, se hiau permi lè niollès que mè su peinsâ: « Melebaugrè! jamè dè la via mon Djanet ne vâo poâi redècheindre que bas por dèman matin! » Et ma fai, vè lè onz'haorès mè eu relèvâ et y'è medzi la toma!

E.-C. THOU.

### Bestioles, nos sœurs.

Les sens sont-ils plus développés chez les insectes que chez l'homme? Un savant anglais voulut s'en informer. Voici le résultat de ses expériences, qui semblent prouver que les insectes peuvent parfaitement distinguer les couleurs.

Du miel fut placé sur des morceaux de papiers de différentes couleurs. Une abeille vint, qui absorba le miel déposé sur la feuille bleue. On changea les papiers de place; l'abeille revint, hésita un instant et se reposa sur le morceau bleu. L'expérience fut répétée plusieurs fois avec succès. Les abeilles auraient ainsi une préférence marquée pour le bleu, puis pour le blanc, le jaune, le vert, le rouge et l'orange.

Les fourmis, elles aussi, sont susceptibles de distinguer les couleurs. Elles ont une aversion marquée pour le violet et semblent préférer le rouge. Dans un nid à demi couvert d'un verre rouge et d'un verre violet, 890 fourmis se trouvaient sous le premier et seulement cinq sous le second.

Les fourmis peuvent parfaitement apercevoir les rayons ultraviolets, totalement invisibles pour nous.

Il serait intéressant de savoir si les autres sens sont aussi développés chez ces insectes.

### Lou talent.

Vaitse z'ein iena que s'est passâie pri dè ci fameux rio que fâ lè dzeins tant èduquâ. N'est pas tant riziblia se vo volliâi, mâ l'est la pura vrelâ.

On part dè dzo dèvant lou bounan, on coo que ne vâo pas que sai dè savâi lou 8<sup>e</sup> commandèment, s'est fè accrotsi ào bou, iò robâvè dâi sapallès. Lè forètâi que l'ant gadzi, l'ant fè rappoo contrè stu compagnon, qu'a étâ citâ pè on mandat po allâ portâ sè tsausès dèvant lou tribunal dè police; mâ lou gaillâ, que l'êtâi on tot malin, sè peinsâ: « Mè râodzai que lai va: ne pu pas derè à elliâo tsancrou dè gabelou que l'ein a meintu; lou président mè va fèrè vergogne perquie, et per dèssus lou martsi, mè vant condanâ; na! ne lâi va pas; l'as oquie dè mi à fèrè et te lou fari. »

Lè dou gabelou vant ein tribunal, mâ diâbe lou pas que l'autrou lâi allâ, et lâi sè trovant solets avoué lè dzudzou. Adon ye racontant dièrou stu coo lè fasâi corè, et que ti lè dzo subtilâvè onna sapalla sein qu'on pouessè l'accrotsi. Lè dzudzou que l'ant vu que lou gaillâ n'êtâi pas quie, l'ant de: « Parait que cè lulu ne vaut pas lou Pérou et que cein que diant elliâo dou, l'est verè, lou faut condanâ. » Et lou condanirant à onna forta ameinda et à la prèzon.

Lè dou que l'avant fè lou rappoo s'ein retournâvant tot benèze ein deiseint: « Ora, te l'as te n'affère, tsancrou dè larrè! retorna-lai ào bou! » Et conteints què dâi bossus, vollhiront bâire quartetta.

Lâi allâvant, quand tot d'on coup reincontrant lou coo qu'avâi profitâ dè cein que l'êtâi ein tribunal po allâ tserisi onna bouna tserrâ dè bou. Quand lè z'autrou virant cein, furant asse motsels qu'on renâ què na dzenelhie arâi prâi, et ne surant pas què derè, kâ ne l'avant pas vu robâ et n'avâi pas moïan dè lou repinci onco on iadzou.

Vâiteque onna bouna leçon po lè gardè dè bou et l'ao conseilhou, du z'ora ein lè, dè ne jamè allâ ein tribunal sein mettrè quaquon à l'ao place, kâ lè larrè, à cein que vo vâidè, ant mè d'esprit què leu. C'est lou talent!

E. F.

**Maison de poupée**, d'Ibsen, nous le rappellerons, sera donné ce soir, au théâtre, par *Suzanne Després, Lugné-Poe* et leurs camarades. La mode est décidément à la littérature étrangère. C'est fort bien. Il y a toujours profit à reculer ses frontières, ne serait-ce que pour se convaincre que l'on n'est pas seul au monde et qu'aucune nation ne saurait prétendre au monopole du génie et des œuvres de l'esprit en général. Mais, veillons que ce penchant subit ne tourne à l'emballlement, emballement factice autant que ridicule et dont les plus ardents ne sauraient souvent se justifier. On a pu encore constater cela tout récemment, à l'occasion de la représentation de *Peer Gynt*, du même auteur. Dans l'intérêt de ces œuvres étrangères, comme dans le nôtre, il nous semble prudent de suspendre notre jugement définitif à leur égard, jusqu'au moment où nous serons mieux à même d'en saisir toute la poésie, toute la philosophie, si différentes de celles auxquelles nous sommes accoutumés. Il y a là une question d'acclimatation préliminaire qui n'est point encore résolue.

**Chez nos oiseaux.** — Hier, s'est ouverte, à la Grenette, l'exposition organisée par la *Société vaudoise d'aviculture*. La Société a fort bien fait les choses et ses hôtes ailés se trouvent là comme chez eux. C'est tout plaisir et

très intéressant de passer une heure ou deux au milieu de nos oiseaux. Quand on y est, on ne sait plus s'en aller. L'exposition sera ouverte jusqu'à lundi soir, à 7 heures; nous y reviendrons.

### Recette.

#### Potage Parmentier à la Tourangelles.

(6 personnes; 45 minutes). — *Eléments*. 4 pommes de terre hollandaise, 3 blanches de poireau, 4 branches de céleri, 80 gr. de beurre, 2 jaunes d'œufs, 1 1/2 décilit. crème double, pincée de pluches de cerfeuil, 5 gouttes de « Maggi », eau tiède 1 1/2 lit., 22 gr. de sel.

*Opérations*. Emincez les blanches de poireau assez finement et mettez-les dans une casserole avec 40 gr. de beurre. Faites légèrement jaunir, puis ajoutez les pommes de terre émincées, et remuez le tout sur le feu pendant 7 ou 8 minutes. Mouillez de 3/4 de litre d'eau, ajoutez le sel et laissez cuire. — D'autre part, supprimez le bout vert des branches de céleri, épluchez celles-ci et divisez-les en tiges de 1 1/2 cm. de largeur; lesquelles coupées ensuite sur le travers donneront de tout petits cubes qui formeront la brunoise.

Elupez cette brunoise avec 20 gr. de beurre pendant 10 à 12 minutes, puis couvrez-la d'eau tiède, salez très légèrement et laissez cuire, assez vite pour que ce mouillement soit presque complètement réduit quand la brunoise sera prête.

Egouttez les pommes de terre, en réservant la cuisson, et passez-les au tamis fin. Délayez la purée qui en résulte avec la cuisson recueillie d'abord, le reste de l'eau ensuite, et portez-la à l'ébullition. Au moment de servir, ajoutez, hors du feu, les 20 gr. de beurre restant, la liaison de jaunes d'œufs délayés avec la crème et le « Maggi ». Versez dans la soupière et complétez avec la brunoise de céleri et le cerfeuil.

LOUIS TRONGET.

(La Salle à manger de Paris.)

**Lausanne-Souvenir.** — Les nombreux visiteurs qu'attireront à Lausanne les fêtes du centenaire ne sauraient en emporter un plus gracieux souvenir que le petit album édité par la Maison *Corbaz et Cie*. Il s'agit de 32 vues diverses de notre ville, format 12 × 16 1/2 cm., en phototypie. Ces vues, prises avec beaucoup de goût, sont d'une exécution très artistique. — L'album est en vente, au prix de fr. 1 80, chez les éditeurs, dans toutes les librairies et au Bureau du *Conteur*.

**Cent ans de notre vie.** — Le 21 mars dernier, à la demande de la *Société des Amis de la Pontaise*, M. Gustave Correvon, juge cantonal, donna, sur les événements dont nous célébrons le centenaire, une conférence qui eut un grand succès. Cédant à de nombreuses sollicitations, M. Correvon s'est décidé à publier sa conférence sous le titre: *Histoire politique du Canton de Vaud depuis son indépendance*. C'est une brochure de 67 pages, éditée par la *Librairie A. Nots*, à Lausanne. — Le Bureau du *Conteur* se charge d'expédier cette brochure aux personnes qui lui en feront la demande.

### Boutades.

**VANITÉ PATERNELLE.** — Un père examine le bulletin scolaire de son jeune garçon: « Vois, dit-il à sa femme, ton fils est dans les derniers de sa classe. »

Un mois après, le papa, faisant la même lecture: « Tiens, tiens! notre garçon est remonté en bon rang. »

Deux mois plus tard: « A la bonne heure, mon fils est devenu premier! »

**UNE VUE SAISSANTE.** — M. et M<sup>me</sup> Patet, qui se sont accordé un voyage au Havre, se promènent sur les quais du port.

— Oui, ma bonne, dit M. Patet, la vue de la mer est saisissante. Quand je pense que d'ici en Amérique on ne rencontre pas un seul café!

La rédaction: J. MONNET et V. FAVRAT.

Lausanne. — Imprimerie Guilloud-Howard.