

**Zeitschrift:** Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande  
**Band:** 42 (1904)  
**Heft:** 12

**Artikel:** Les jours croissent  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-200989>

#### 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:** 13.01.2026

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

sur mon compte; je vous dis qu'il n'y a que des pays barbares où l'on peut... Enfin, quoi! y m'ont traité, M'sieu, comme le dernier des Abincérages! Et voilà que je ne sais plus retrouver mon domicile politique!

M. P. Vous êtes Suisse?

BALICHET. Oui, M'sieu, depuis 1815.

M. P. Genevois?

BALICHET. Je vas vous dire mon Ampro, Giro, Carin, Caro...

M. P. Assez, je suis convaincu.

BALICHET. Non, M'sieu, parmettez; y faut que j'y achète, pour vous montrer: Dupuis, Simon, Carraille, Briffon...

M. P. (souriant). Il suffit, vous dis-je; pour un Genevois cela vaut le meilleur passeport.

BALICHET. Voui, M'sieu, ça contaste l'identité: Piron, Labordon, Tan, Té, Feuille, Meuille...

M. P. Je vous repête que...

BALICHET. Tan, Té, Clu! Ah! mais, c'est que p't're, M'sieu, vous croiriez.... Balthazar-Ugène Balichet, du haut de Coutance, numéro huitante, au quatrième sur le darnier. Et puis, v'là! Dieu me damne! On n'a qu'à y aller voir.

M. P. C'est bien; et alors?

BALICHET. Ah! M'sieu, puisque je me suis-t-en-gagé avec M. L... et que m'étais pardu dans les rues de cette plage sauvage et inhospitalière...

M. P. On va vous conduire chez M. L. Tâchez d'oublier vos ennuis; mais, évitez de vous exprimer d'une façon défavorable sur ce pays. Au reste, comptez sur nous en toute occasion où vous serez dans votre droit.

BALICHET. Marci tout de même, M'sieu le consul, votre très humble! On sait où je reste: Coutance, huitante. Et puis... Ah! non... C'est particulier comme on a de la peine à se retrouver dans ces pays qu'on ne connaît pas, parce qu'on n'y est jamais venu.

M. P. (désignant un des garçons de bureau). Monsieur va vous accompagner; et je vous répète qu'ici vous trouverez toute bonne direction et protection.

BALICHET. Ah! voui! ah! voui: Notre république, fameux! Et puis...

M. P. (au garçon). Faites avancer un fiacre.

BALICHET. Tonnerre! Un fiacre! Ne vous gênez pas! Combien me prendra-t-i?

M. P. Cela ne vous regarde pas; c'est un petit cadeau que vous fait la république.

BALICHET. Tant mieux! Elle me doit bien ça pour les gardes que j'ai montées à la Maison-de-Ville.

M. P. Allons; bon voyage et au revoir.

BALICHET. A revoir, M'sieu le consul; confus de vos amabilités (sortant avec le garçon). Il est bien poli, M'sieu le Consul, avec son fiacre! Dites-lui voir surtout de faire attention aux descentes; je me rappelle qu'un jour, du côté de Cologny... (Sa voix se perd dans le lointain).

(La fin samedi prochain.)

La livraison de mars de la BIBLIOTHÈQUE UNIVERSELLE contient les articles suivants:

Nicolas Beets et Camera obscure, par J.-M. Duproix (1<sup>re</sup> partie). — Réparation, roman, par Eugénie Pradet (5<sup>e</sup> partie). — Lettres de Juste et Caroline Olivier à Sainte-Beuve, par Philippe Godet (2<sup>e</sup> partie). — La radioactivité de la matière, par Alph. Berndud. — Deux Londonniers dans un endroit, par H. Pluvinne. — L'art et la matière chez M. Anatole France, par Paul Stäffer (fin). — Nostalgie, nouvelle, par Maurice Maillard. — Variétés. Un art préhistorique, par Valentine Claudius Jacquet. — Chroniques païenne, italienne, allemande, américaine, suisse, scientifique, politique. — Table des matières du tome XXXIII.

Bureau de la Bibliothèque universelle:  
Place de la Louve, 1, Lausanne (Suisse).

**D'où provient ce sang?** — Le président du tribunal interroge un affreux individu, accusé d'avoir égorgé un pauvre diable.

— Vous nous dites innocent! Mais comment expliquez-vous la provenance de ce grand couveau de cuisine couvert de sang qu'on a trouvé entre vos mains?

— Je m'en vas vous dire, messieu le président... Je me rase moi-même.

**Ce n'est rien!** — A l'hôtel de la Paix. Un voyageur logeant au premier étage est réveillé

en sursaut par un vacarme épouvantable qui part du rez-de-chaussée.

— Qu'est-ce donc que cet infernal boucan? s'écrie-t-il en mettant le nez à la fenêtre.

— Ce n'est rien, lui répond le portier. Ce sont les membres de la jeune société, l'Harmonie, qui se battent pour savoir qui portera le drapeau tout neuf, où sont brodés les mots: « Amitié, Union, Concorde ».

### La sâi et le novi.

Se dei dzors que ia, on reincontré dei dzains que n'ont pas tota la prudeinche que tzacon dussérai avai, lei ein a d'autres que porriont êtrē ein exémpio à cliau Breina-casaqua que brâgont adé.

Ye sé on syndico que n'étaï pas on dzapet, au contréro; l'étaï trào prudeint et l'é pet'itre por cein que n'a jamé été marié. Ne l'ai arai portant pas été maulesi de trova onna crana gaupâ, car totés les fellhies des einveros lo convotavont, et ne saviont pas coumeint adi férē laf grachaôsès, ni quin bié preindré por l'amouratzi, quand le lo reincontravont décelé. Mâ tot a étaï utilo. Se quauquon tzertizivé de l'einmourdzi por lo mariadzo sa réponse étaï adé la mimo: « Por quant à mé, ye vu resta vallet! »

Ora, se l'é solet po sé teni lé pi ao tzau; ma fai, tant pi poi li.

Quant mimo ne fasaï pas dei discou coumeint cliai daò syndic dè Mordze cein n'empatqué pas que la étâ grandteins syndico assébin, et l'é probablio que peindeint cé temps la prudeinche ne lei a pas été contréro, surtot por ne pas fioula plie soveint qu'à son tor. Ein vaitzé ha preuva.

Onna veilla que l'étaï zu, coumeint dè coutema, fifa on demi de bon vilho à la pinta dao Vallon, dei dzouvenos bêviao que sé goncllia-vont lo dzefro di novi, lei dirent:

— Vo ne baïdē rein de novi, syndico?

— Na, ne m'amuso pas avoué li.

— Aloo porquiet?

— C'é que, quand yen baïvo, me traovo sou devant que ma saï aussé passa. H.

**Les jours croissent.** — Nous nous rapprochons du printemps, le soleil est moins pâle et brille plus longtemps. Cela nous remet en mémoire la lecture d'une jeune fille de Plan-Cu-dray à son fiancé qui passait son école de recrues à la caserne de la Pontaise :

« Je pense chaque jour à toi, mon cher Emile, et depuis que les jours ont grandi, il m'est même donné de penser à toi deux fois par jour. »

**Le premier labeur.** — Une bonne femme des bords de la Grande-Eau témoignait en faveur de son fils et jurait qu'il avait travaillé dans une ferme depuis sa venue au monde.

Le juge qui l'interrogeait lui demanda :

— Ainsi, vous soutenez que votre enfant a été occupé dans une ferme depuis le jour de sa naissance?

— Oui, monsieur.

— Ah! et à quoi s'employait-il pendant la première année de son existence?

— A traire, monsieur le juge.

### A propos de notre numéro du 5 courant.

Nous avons reçu la lettre suivante:

A la rédaction du *Conteur vaudois*,  
Lausanne.

Messieurs,

A propos de la boutade parue dans votre numéro du 5 mars écoulé, sous le titre: « Un

futur troupier », l'élève des cours complémentaires qui a répondu que le major Davel était capitaine avait-il totalement tort?

D'après feu le colonel Lecomte, Davel avait le *titre* de major, fonctions correspondant à peu près à celles de nos anciens commandants d'arrondissement. Davel était en outre capitaine d'une compagnie.

Nous pouvons donc en quelque sorte tirer la conclusion suivante:

Davel avait le *titre* de major et le *grade* de capitaine.

\* \* \*

Et maintenant encore, touchant les « Nouvelles réminiscences », publiées dans le même numéro, permettez-moi de vous citer le cas suivant dû au simple effet du hasard.

De 1860 à 1865 environ, les trois villages composant la paroisse de Gingins avaient comme régents les citoyens Joly (Gingins), Bonnet (Chêserex), Roux (Grens). Aussi, voyait-on chaque dimanche, dans la même église et à la même place réservée à ces dignes fonctionnaires : Joly, Bonnet, Roux.

Agréez, Messieurs, l'assurance de ma considération la plus parfaite.

Bursinel, le 11 mars 1904.

A. GUIBERT, inst.

### Le faible de papa.

*Foie de veau sauté à l'aubergiste* (6 personnes, 20 minutes). — Morceau de foie de veau de 750 grammes, divisé en petits carrés de 2 cm. et assaisonné de deux pincées de sel et d'une prise de poivre. Chauffer dans une sauteuse (poêle) 40 gr. de beurre et 4 cuillerées d'huile, jeter le foie dans cette graisse et faire sauter jusqu'à ce qu'il soit bien raidi. Egoutter sur une assiette en prenant les carrés avec une écumoire. Ajouter dans la casse-rolle 2 cuillerées à bouche d'oignon et une cuillerée d'échalotes hachées finement, faire revenir pendant deux minutes, puis saupoudrer d'une forte cuillerée de farine. Cuire celle-ci pendant quelques instants, mouiller avec 2 dl. de bon vin rouge et 1 dl. de bouillon, remuer et laisser cuire 5 ou 6 minutes. Remettre le foie dans cette sauce et faire donner encore deux bouillons; faire cuire le foie dans le beurre et l'huile. Au moment de servir, flétrir avec 25 gr. de beurre en morceaux, une faible cuillerée d'arôme Maggi et sauter le tout. Dresser en plat creux et semer à la surface une bonne pincée de persil haché.

(*La Salle à manger de Paris.*)

LOUIS TRONGET.

**THÉÂTRE.** — Demain, dimanche, aura lieu la dernière représentation de **La Sorcière**. C'est une occasion à ne pas manquer. L'œuvre de Sardou est admirablement montée par M. Darcourt; costumes et décors très riches, figuration nombreuse — trop nombreuse même, au gré de quelques-uns. Quant à l'interprétation, elle est vraiment remarquable. Mme Sybel-Bardet se révèle artiste de premier ordre dans le rôle passionné de la Sorcière.

Dans quelques jours, nous aurons **Coquetin Cadet**, qui nous donnera *Les Romanesques*, de Rostand, *Molière* et *Scaramouche* et des monologues.

—

**KURSAAL.** — Pour la semaine qui commence, les Variétés de Bel-Air ont un programme tout à fait exceptionnel. Qu'on en juge: Comme clou, le célèbre Américain **Mailland** qui exécute « Looping the loop » (la boucle); une installation spéciale a été aménagée. A côté de cela, les barristes **Egelten**, et **Roland**, l'imitateur d'instruments. Les **Andrels**, danseurs excentriques; **Mayer**, athlète, et ses deux élèves dans leurs nouveaux exercices. — Lundi 21 et jeudi 24, relâche.

*La rédaction: J. MONNET et V. FAVRAT.*

*Lausanne. — Imprimerie Guilloud-Howard.*