

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 44 (1906)
Heft: 42

Artikel: L'unique remède
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-203711>

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: 05.04.2026

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

M. Porta; Secretan, docteur; Secretan, chef de chap.; de la Serve; Simond; Solomiac; Ulmer; Vallier; Pierre Verdeil; Vernet; Vincent; Vionnet, d'Aubonne; Vullyamoz, docteur; de Waalwick; S. Weibel; Weymann; Windlein.

Lo novi.

Ein ài-vo dza bu dau novi? Te possibllio que l'è bon. Po onna cràna gotta, l'è onna cràna gotta. Lo 65 vâo quasû itre dau penatset dè côute lo nâo ceint sî. L'è dau mâ, vo djuro que l'è dau mâ, quand vo dêcheint avau la coraille; mâ on iâdzo avau, podro z'ami! l'è on remîdo; vo cheinte l'estoma que l'è tota retsaudâie, lo fêdzo que sè gonellie de dzouïo, lo veïntre que gorgosse de bouneheu et que seïmbllie vo dere: « Bin mè! Bin mè! » Lè pormon sant tot vedzet, et po fini la tita vo vîre que cein l'è on plliési. Vo dio que l'è onna gotta à fère batsî; gâ! lè ministre farant de l'ovràdzo, on vâo itre do-bedzi de lau bailli à tsacon on soufragant L'è on vin à fère dâi vève assebin, et vo prometto qu'èin arâ, câ s'èin va bâire à crevâ. Quienne soulâie on va vère! quinte rebedoulâie pè lè grante tserrâire! quinte bramâie ài z'abbayî. Ne craïo pas pî que l'amînerâi dâi nièze, câ vo sède prau, lè tsecagnâre sant pas dâi dzein que l'ant bu un bon verro dè vin, ma tot parâi lè carbatîe farant bin d'atseta dâi tabouret nâovo po se dâi iâdzo faillâi sè rolhî, po cein que eïlî 1906 vo bâille onna fôrce dau diâblîa. Quand l'è qu'on ein arâ on sètâ derrâi son gilet lâi vâo fère biau. Quin lulu on va itre; feudrà pas veni no z'attevâ sein quie gâ: Capiano, Tutche, Autrichien, Bourbaqui, on n'arâi pas pouâre de te ein on iâdzo.

Redzoi-vo, gourmand, quinna gotta po voutrè pottè, su su que ne sè sarant jamè vusse onna pareille! Redzoi-vo, djuvîdo de guelhie, l'è on vin à fère nâo ào dhî ti lè coup, à raclîâ lo dju! Redzoi-vo, vo que vo fède le bon delon, avoué on eïlîâ dinse, vo z'allâ pouâi fère dourâ eïlî bon delon tant qu'âo dedzau nè! Redzoi-vo, carbatîe, l'erdzeint va vo tsesi deïn voutrè catse-maille quemet lè motse tsisant l'âolon: tot ein on iâdzo! Redzoi-vo, marthead dè vin: de ci z'iquie vo z'âi de quie fabrequâ ào mète po dhî z'an; vo voliâi pouâi ein fère dau rafonçâdzo.

Quemet eïlî marthead que desâi à son valet: — Vâi-to, mon valet, on pâo fère dau vin avoué tote sorte d'affère, avoué dau sucro, dau dzenâvre, de la sâlla tsauda et de l'iguie, — âobin avoué de l'abondance, dâu chenique et de l'iguie, — âobin oncora avoué dâi grezalle, de l'iguie et de l'esprit de vin... on pâo mimameint assebin ein fère avoué dâi resin de vegne mâ on lâi gagne pas prau dessus. Rappele-te de cein.

Ah! eïlî 1906! quemet va vo fère lutsèhî! On va pouâi tsantâ la vilho tsanson dè veneindze dâi z'autre iâdzo:

Voliâi-vo gottâ 'na gotta,
Onna gotta dè colon;
Ne fâ pas fère la potta,
N'è-te pas que l'è dau bon?
L'è dau mâ,
Vâi ma fâi:
Foudrà bin comptè lè verro,
N'èin faudrà bâire que trâi.

MARC A LOUIS.

La livraison d'octobre de la BIBLIOTHÈQUE UNIVERSELLE contient les articles suivants:

Le problème de la colonisation, par Pierre Ma. — Dou-dou. Histoire romanesque, par René Morax. (Cinquième et dernière partie.) — La critique suisse. Le doyen Bridel et l'influence de l'école zuricoise dans la Suisse romande, par G. de Reynold. (Seconde et dernière partie.) — La lutte contre la mort apparente, par Henry de Varigny. — Montagnes et montagnards du Caucase, par A.-O. Sibiriakov. (Troisième partie.) — La Société de la paix, par Ed. Tallichet. — Lovey-Mary. Scène de la vie populaire en Amérique, d'Alice Cadwell Hegan. — Chroniques parisiennes, allemande, anglaise, russe, suisse, scientifique, politique. — Bulletin littéraire et bibliographique.

Bureau de la *Bibliothèque universelle*:
Place de la Louve, 1, Lausanne

Infailible. — Mon cher, disait l'autre jour à son mari une dame de Vevey, il m'est impossible de rester plus longtemps sans domestique.

— Eh bien, nous allons mettrè un avis dans la « Feuille ».

— D'accord, mais je redoute tellement ces annonces!... Toute la journée, la sonnette sera en mouvement.

— Laisse-moi faire, chérie, je te rédigerai l'annonce de façon à ce que tu ne sois pas importunée.

Et le mari fit insérer trois fois l'annonce suivante:

« On demande une bonne domestique, qui ne craigne pas l'ouvrage ».

La question du lait. — Combien le litre de lait, père X''?

— Vingt-deux centimes, madame.

— Ah! non. Tenez, j'aimerais mieux payer plus cher mon lait et l'avoir pur. Combien me demanderiez-vous?

— Vingt-cinq alors

— C'est bien, j'enverrai chaque matin la bonne le prendre au moment où vous traitez la vache.

— Oh! alors, madame, ce sera trente.

Oh! le bon pays.

DEPUIS un mois, les chaleurs de l'automne apprêtaient d'heureuses vendanges; les premières gelées en ont amené l'ouverture; le pampre grillé, laissant la grappe à découvert, étale aux yeux les dons du père Lyée (Bacchus) et semble inviter les mortels à s'en emparer. Toutes les vignes chargées de ce fruit bienfaisant que le ciel offre aux infortunés pour leur faire oublier leur misère; le bruit des tonneaux, des cuves, des « légrefass » qu'on relie de toutes parts; le chant des vendangeurs dont ces couteaux retentissent; la marche continuelle de ceux qui portent la vendange au pressoir; le rauque son des instruments rustiques qui les anime au travail; l'aimable et touchant tableau d'une allégresse générale qui semble en ce moment étendue sur la face de la terre; enfin le voile de brouillard que le soleil lève au matin comme une toile de théâtre pour découvrir à l'œil un si charmant spectacle: tout conspire à lui donner un air de fête; et cette fête n'en devient que plus belle à la réflexion, quand on songe qu'elle est la seule où les hommes aient su joindre l'agréable à l'utile.

«... Depuis huit jours que cet agréable travail nous occupe, on est à peine à la moitié de l'ouvrage. Outre les vins destinés pour la vente et pour les provisions ordinaires, lesquels n'ont d'autre façon que d'être recueillis avec soin, la bienfaisante fée en prépare d'autres plus fins pour nos buveurs; et j'aide à des opérations magiques pour tirer d'un même vignoble des vins de tous les pays. Pour l'un, on fait tordre la grappe quand elle est mûre et on la laisse flétrir au soleil sur la souche; pour l'autre on fait égrapper le raisin et trier les grains avant de les jeter dans la cuve; pour un autre, on fait cueillir avant le lever du soleil du raisin rouge, et le porter doucement sur le pressoir couvert encore de sa fleur et de sa rosée pour en exprimer du vin blanc. On prépare un vin de liqueur en mêlant dans les tonneaux du moût réduit en sirop sur le feu; un vin sec en l'empêchant de cuver; un vin d'absinthe pour l'estomac; un vin muscat avec des simples. Tous ces vins différents ont leur apprêt particulier; toutes ces préparations sont saines et naturelles: c'est ainsi qu'une économe industrie supplée à la diversité des terrains et rassemble vingt climats en un seul.»

Savez-vous qui a écrit cela? Jean-Jaques Rousseau. Savez-vous de quel pays il parle? Du bon pays de Vaud. Eh oui, ces lignes, extrai-

tes de la *Nouvelle Héloïse*, nous sont retombées l'autre jour sous les yeux en feuilletant un recueil de morceaux choisis dans l'œuvre de Rousseau. Le choix a été fait et annoté par M. Eugène Fallex. Les notes qui accompagnent les citations de Rousseau ne sont pas moins curieuses. Jugez plutôt:

Note 1: « On vendange fort tard dans le pays de Vaud parce que la principale récolte est en vins blancs et que la gelée leur est salutaire. »

La **note 2** est de l'actualité: « En Suisse on boit beaucoup de vin d'absinthe et en général comme les herbes des Alpes ont plus de vertu que dans les plaines, on y fait plus d'usage des infusions »

A ce propos, un de nos lecteurs nous écrit, touchant le nom du vin de 1906, que l'on devrait, en souvenir de la votation du 23 septembre, le baptiser l'« absinthé ». Nous donnons sa proposition comme elle nous arrive.

La fermière.

Feu la fermière Uranie

Avait la manie

D'amasser. Et de fait, sa cave, son cellier Regorgeaient de produits qu'on ne peut détailler: Séchons, légumes secs, raisiné, confitures

— Avec des moisissures! —

Et dans la cheminée immense, aux larges flancs, Saucisses et jambons séchaient deux ou trois ans.

Lorsque dormait toute la maisonnée,

Dame Uranie, au soir de sa journée,

Dans le cellier classait, soupesait, supputait,

Et son cœur de fermière alors se dilatait!

Elle songeait: « Est-il une ferme à la ronde,

Une fermière au monde,

Qui possède des noix comptant cinq ans au moins,

Des saucissons ayant l'âge de nos gamins,

Du raisiné du temps de l'oncle Pierre,

Et des séchons à ne savoir qu'en faire! »

— Et cependant ses gens — on dit le fait certain —

Ne mangeaient que pain sec et que pommes de terre,

Et les pauvres frappaient en vain

A la porte de la fermière ?

Leurs pauvres. — Chaque lundi, les pauvres du quartier qu'habite Mme... viennent recevoir des secours de toute espèce: argent, vêtements, médicaments, etc.

Lundi dernier, un des pauvres demande à parler à madame.

— Vous avez à me parler, mon ami?

— Oui, madame, c'est pour vous dire que je suis un de vos pauvres... voilà bientôt sept ans.

— Eh bien?

— Je demande à être augmenté.

— C'est que j'ai déjà beaucoup de charges: vous m'amenez tous vos parents... Enfin, qu'est-ce que vous recevez?

— Je reçois un pain de cinq kilos, trois francs pour la semaine et une couverture tous les deux ans.

— Alors?... C'est tout ce que je peux faire.

— C'est bon, madame, chacun est libre, n'est-ce pas? Donc, comme tout augmente, je ne puis plus être votre pauvre à ce prix-là.

L'unique remède.

Le célèbre cornettiste Vivier fut l'auteur d'une plaisanterie bien amusante.

Il se présente un jour chez un marchand d'instruments de musique et lui dit: « Monsieur, je viens d'avoir la douleur de perdre une femme adorée, je vais demander à la musique les consolations nécessaires. Je désirerais faire l'acquisition d'un piano. Voulez-vous me permettre d'en essayer quelques-uns?

— Mais comment donc, monsieur!

Pendant une heure, Vivier joue sur divers instruments et déclare froidement:

« Je le sens, monsieur, que le piano ne me consolera pas, j'ai envie d'essayer du violon. »

Vivier joue longtemps sur cinq à six violons.

Aussi bon violoniste que pianiste habile, et de plus en plus funèbre, dit :

« Je sens, monsieur, que le violon ne me consolera pas. J'ai envie d'essayer du cor de chasse. »

Et successivement, devant le marchand et ses employés stupéfaits et charmés, il joue en artiste de la clarinette, du saxophone, de la flûte, du violoncelle, du hautbois et de l'accordéon. Des badauds entrent, écoutent, applaudissent.

Enfin, au bout de trois heures d'un concert varié mais ininterrompu, Vivier, toujours grave, toujours triste, fait d'un air navré :

« Je vous demande infiniment pardon, monsieur, de vous avoir ainsi dérangé pendant quelques instants, mais, je le sens, mes tentatives ont été vaines... Je suis très désolé. Bien que cette détermination me peine horriblement, je sais ce qui me reste à faire... Jamais, monsieur, jamais, j'en ai la douloureuse certitude, la musique ne me consolera de la mort de ma femme adorée... Je vais me décider à en prendre une autre... Bonsoir, monsieur ! »

Le tralala !

CHANSON

Nous nous marions ce printemps,
Ce printemps-ci, ma mère !
Priez Dieu qu'il fasse beau temps,
Vous ferez un bouquet des champs
Comme vous savez les faire.
— Et ce sera tout dit par là :
Point de noce et de tralala !
L'amour se passe de cela !...

Mon Jean est laid, je le sais bien !
— Pour lui, c'est bien dommage ! —
Il est un peu plus haut qu'un nain.
Quand on a le cœur sur la main,
Q'importe le visage
Et toutes ces vanités-là,
Les beaux yeux, tout ce tralala ?
L'amour se passe de cela !...

Nous aurons un logis perché :
Une chambre au cinquième !
Notre bonheur sera juché
Dans les régions bon marché,
Mais sous un toit quand même !
— Et ce sera tout dit par là :
Point de salon, de tralala !
L'amour se passe de cela !...

Nous filerons notre train-train,
Osant lever la tête,
Chassant bien loin l'esprit chagrin,
Cueillant le bonheur brin par brin,
Gagnant peu, mais honnêtes !
— S'aimer ? tout le bonheur est là !
A quoi bon tant de tralala !
L'amour se passe de cela !

ADOLPHE VILLEMARD.

C'est pas la peine ! — Quelqu'un fait remarquer que les journaux sont peu lus dans la campagne ; qu'on ne s'y abonne guère.

— Oh ! pour quant à ça, dit un député campagnard, on nous en envoie assez pour rien !

Il y a bien quelque chose. — Un jeune élégant revenant de Montbenon en vélocipède fait un faux mouvement et s'écale tout de son long sur le pavé de St-François.

Pendant qu'il se relève et s'époussète, rouge et penaud, un cocher de fiacre lui crie, d'une voix gougenarde :

— Hein ! c'est la faute de la bête... pas vrai ?

Parlons français. — La fille d'un bijoutier allemand a perdu une broche que lui avait faite son père.

— Ma fille, dit celui-ci, je dois te faire un rebroche.

— Non, papa, pas un rebroche, mais une rebroche. C'est féminin.

Beaucoup d'... espoir.

La Saint-Armand est prochaine, dit un journal français. Elle tombe à la fin d'octobre.

A cette occasion, le journal en question ouvre un *Concours de compliments de fête* à l'adresse du chef de l'Etat, M. Armand Fallières.

Toute liberté est donnée aux concurrents, dans le choix de la formule, poétique ou prosaïque à leur gré, mais courte autant que possible.

Parmi les plus spirituels des compliments reçus, le journal fera un choix en vue d'un album qui sera offert à M. Fallières.

« Nous nous ferons un plaisir de publier ces compliments, ajoute le journal, ainsi que le nom de leurs expéditeurs. Nul doute que plusieurs de ces noms ne soient retenus par qui de droit, lors de la prochaine promotion aux *Palmes académiques*. »

Et, à cet effet, voici les prix offerts aux concurrents.

Un premier prix : Le ferme Espoir du Ruban violet et un superbe appareil photographique.

Deux seconds prix : L'Espoir du Ruban violet et un phonographe dernier modèle.

Deux troisièmes prix : L'Espoir du Ruban violet et un abonnement d'un an au journal *Le Rire*.

Cinq quatrièmes prix : L'Espoir migité du Ruban violet et une paire de boutons de manchettes.

De nombreuses mentions dotées d'une ombre d'Espoir au même ruban.

« Belle Philis », etc.

F.

Bon a tout.

Les usages du citron sont nombreux et variés. En cas d'angine, il faut dès les premières atteintes, se gargariser avec le jus d'un citron ; pour les enfants, on badigeonne leur gorge avec un tampon de ouate hydrophile, imbibé de jus de citron.

Pour avaler un remède gras, tel que l'huile de ricin, on met dans une tasse le jus exprimé d'un citron, au-dessus on verse doucement l'huile, puis ensuite un nouveau jus de citron ; on avale le tout sans reprendre haleine, et on n'a pas senti le goût d'huile.

Dans l'inflammation des gencives, il suffit de les frotter avec un peu de citron.

Une infusion de camomilles additionnée de jus de citron soulage les maux d'estomac. Une infusion de thé, avec du jus de citron, convient aux maladies de foie.

Rien ne nettoie mieux les mains salies par l'encre ou par les travaux du ménage, qu'un jus de citron, de même il blanchit les chapeaux de paille blancs salis par la poussière et la pluie ou fanés par le soleil. Il est astringent et soulage les engelures, les crevasses ; fait disparaître les rougeurs et embellit la peau. Il ravive l'éclat des lèvres.

Ne jetez pas les écorces de citron ; un morceau d'écorce, placé dans une casserole avec un peu d'eau que vous faites bouillir pendant quelques minutes, en facilitera le nettoyage, si le mets que vous y avez fait cuire est resté au fond. Servez-vous de même d'écorce de citron pour polir les ustensiles avec de la poudre anglaise.

Fouette, cocher ! — Madame, qui a passé quelques semaines l'été dernier dans une propriété qu'elle possède au pied du Jura, dit un jour à son cocher d'aller lui chercher de la crème au village voisin.

— C'est l'affaire des servantes, répond le cocher.

— Et quel est donc la vôtre, Jean, sinon d'exécuter ce que je vous commande ?

— Mon travail, madame, c'est de panser les chevaux, de les atteler, de les conduire.

— Eh bien, monsieur mon cocher, veuillez panser Cocotte, atteler et conduire Marianne chercher de la crème.

L'ordre était positif ; le cocher ne répliqua pas.

La servante, qui avait entendu le dialogue, prit place d'un air triomphant dans la voiture, avec son pot à crème sur les genoux.

Arrivée à destination : « Cocher, dit-elle, abaissez le marche-pied ! »

Tranches de brochet à la Badoise.

(6 personnes)

(1 heure)

Coupez en grosse julienne le rouge de 2 carottes, $\frac{1}{2}$ navet, une racine de persil et une branche de céleri. Etuvez cette julienne au beurre pendant 10 minutes, couvrez-la juste d'eau, salez légèrement et cuisez-la aux trois quarts. Faire colorer légèrement au beurre 6 tranches de brochet du poids de 110 grammes l'une en moyenne ; assaisonnez de sel et de poivre, mouillez juste à hauteur de vin blanc et d'eau, ajoutez la julienne que vous aurez égouttée et cuisez le tout pendant 20 minutes, et tout doucement.

Blanchissez 200 grammes de nouilles fraîches, égouttez-les bien et mélangez-les bien à la julienne-légumes 7 à 8 minutes avant de servir. Lorsque vous êtes prêt pour servir, retirez les tranches de brochet et rangez-les en couronne sur un plat ; liez la garniture avec 30 grammes de beurre maniée avec une demi-cuillerée de farine, complétez avec 8 gouttes d'arôme Maggi et dressez cette garniture au milieu des tranches.

(La Salle à manger de Paris.)

LOUIS TRONGET.

Théâtre et Variétés.

Cette fois, toutes nos troupes de théâtre ont débüté : troupe de comédie, troupe de drame, troupe de vaudeville. Leurs succès furent égaux. D'emblée, M. Bonarel a fendu la broche. Tous nos artistes plaisent et notre nouveau directeur n'est pas le moins fêté.

Il nous donne demain, dimanche, un drame qui toujours fait salle comble et auquel les habitués du dimanche réservent un chaleureux accueil : *Le Bossu*. Mardi, nous aurons, à la demande générale, une seconde des *Romanesques*, de Rostand, le succès de jeudi dernier. Jeudi, une nouveauté, *Georgette Lemeunier*, de Maurice Donnay.

✱

Au *Kursaal*, le programme de la semaine est aussi des plus attrayants. Quatre attractions nouvelles : *Les Loyals*, gladiateurs miniature ; *Nouvelles Loyds*, pot-pourri musical ; *Buste-Kauto*, chant et modelage ; *Lorette*, le chien de marbre, tableaux de chasse. Au vitraphie, vues inédites. — Trois comédies : *Moultard n'est pas heureux*, de Ch. Foley ; *Les Ouvriers*, le beau drame en vers d'Eugène Manuel ; *Depuis six mois*, un acte désopilant, de Max Maurey.

Les matinées du dimanche commenceront désormais à 2 $\frac{1}{2}$ heures, au lieu de 3 heures, afin que le public du dehors puisse s'en retourner par les trains de 6 heures.

Une boisson nationale !

Le café de malt Kathreiner est une *bonne* et honnête boisson. Il n'y a aucun danger perdue et caché, *comme tant d'autres boissons séductrices ; il se comporte honnêtement* vis-à-vis de notre santé et de notre bien-être, de notre cœur, de notre estomac et de nos nerfs. C'est pourquoi le café de malt Kathreiner est la vraie boisson nationale dans le meilleur sens du mot, et qui devrait être introduite dans toutes les familles pour leur plus grand bonheur.

S 1103 Y 85

AVANTAGES PARTICULIERS de la publicité dans le CONTEUR VAUDOIS

- 1° Lecteurs nombreux et de joyeuse humeur.
- 2° Accès dans les familles, cercles, cafés, etc.
- 3° Huit jours en lecture.
- 4° Attention certaine du lecteur, le nombre des annonces étant restreint.

Rédaction : Julien MONNET et Victor FAVRAT

Lausanne. — Imprimerie Guilloud-Howard.
AMI FATIO, successeur.