

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 45 (1907)
Heft: 21

Artikel: Oh ! Madame !
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-204263>

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: 02.04.2026

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

monsu Marelon avai destra bin débliottà son affère, l'avai prai son testo... mè rappelo pas iò, d'ailleu allà quaque coup ào pridzo et vo lo sari prau... enfin! vo dio que l'avai dèvesà grandteimps que ma fài, quand l'a z'u botsi et que l'a z'u de de tsantà, vaité que sè met à dondà. Cein l'étai bin perdounàbllio ca fasai tsaud, vo dio, et pu, atant que mè rassovigno, crâio que l'avai pas tant droumà la né devant po cein que sa fenna l'avai accutsi. Mâ ie dondâve tellameint que lâi avai grand teimps que lo régent tsantâve pe rein son chaumo que dondâve adi. Quand lo régent vâi cein, sè dresse on bocon su sè bet d'ertè ein guegneint amont la dzahîre et ie fâ on boquenet fet à monsu Marelon que comptâve âdi sè tomme :

— Monsu lo ministre, on a fini!

— Eh bin! que repond lo menestre ein sè reveilleint eindèsodo, eh bin! allà la reimplià!

MARC A LOUIS.

Il t'a parlé, Bolomey!! — On a rappelé récemment, à propos de l'inauguration des nouveaux locaux du Cercle de Beau-Séjour, le passage de Bonaparte, à Lausanne, alors qu'il se rendait au St-Bernard.

Voici un incident qui a trait à ce souvenir historique.

Bonaparte passait une revue de ses troupes près de St-Sulpice, en présence d'une grande foule, accourue de tous les lieux voisins.

Un certain Bolomey s'étant approché trop, au moment du passage de l'empereur devant le front des troupes, celui-ci apostropha l'imprudent.

Dès lors, Bolomey allait partout se vanter que Napoléon lui avait parlé.

— Et que t'a-t'y dit, l'empereur? demande quelqu'un.

— Y m'a dit... y m'a dit: « Ote-toi de là, grosse bête! »

Retraite honorable. — Un de nos compatriotes qui fait une collection d'autographes et qui a le culte des grands hommes, ne manque jamais, lorsqu'il est en voyage, d'aller, son album sous le bras, frapper à la porte des célébrités de l'endroit. Ne manquant de toupet ni de persévérance, il s'en revient rarement bredouille.

Il était à Paris, l'autre jour, et se présentait pour la troisième fois chez un artiste de renom.

On l'introduit enfin.

L'artiste se faisait prier.

— Je vous en prie, maître, un petit mot, je quitte Paris demain.

donné pour celui d'enlever l'objet de son amour. Il s'agit maintenant, pour le sire d'Estavayer, de faire servir à ses vœux une faute qui est son ouvrage: dans cette intention, c'est le jour même de l'enlèvement qu'il attend pour prévenir Gérard de Monfaucou son parrain, ainsi que sa respectable épouse, des emportemens du jeune Grandson leur neveu. A l'entendre, Guillaume ne menace de rien moins que de mettre le feu au couvent de *Sainte Catherine des bois*, si Clémence y est renfermée: et cet avis que Monfaucou croit devoir à l'attachement de son filleul, est fait pour allarmer des parens. Après avoir agité les divers partis à prendre, on s'arrête enfin, à celui qui est suggéré par Gérard. Si quelque chose peut prévenir la violence qu'on redoute, ce doit être la présence d'une tante que Guillaume révère et chérit. Espérant d'arriver, assez à tems à Grandson, pour sauver une faute à son neveu, la dame de Monfaucou part à l'heure même, en promettant à son époux de l'aviser promptement du succès des efforts qu'elle va tenter. Estavayer qui connoît par avance toute l'inutilité de cette démarche, a l'air de s'en promettre beaucoup, et demeure à Echallens, près de son parrain, pour en attendre l'effet. Dès le lendemain, un courrier dépêché en toute hâte, apporte au sire de Monfaucou, un billet dicté par son épouse, au chapelain de Grandson; il ne contient que ce peu de mots:

« Tout est perdu... et mon sacrilège neveu n'a

Et, l'échine en deux, le regard suppliant, il tend son album.

Impatiente, l'artiste prend une plume et au beau milieu de la page immaculée écrit ces seuls mots: « Bon voyage! »

Le coin de la ménagère.

Œufs à la Commère. (6 personnes — 1 heure). — Emincez finement 5 gros oignons; mettez-les dans une casserole avec de l'eau froide, faites bouillir pendant 7 à 8 minutes, puis égouttez et épongez-les. Passez-les ensuite au beurre à feu assez vif; saupoudrez d'une petite cuillerée de farine, cuisez celle-ci pendant 5 minutes à l'entrée du four et mouillez de deux décilitres et demi de bouillon. Faites prendre l'ébullition en remuant, assaisonnez d'une prise de sucre en poudre et d'un peu de muscade; couvrez et cuisez au four pendant 30 à 40 minutes. Quand les oignons sont bien cuits, passez-les au tamis; recueillez et chauffez la purée et finissez-la avec 25 grammes de beurre, 5 gouttes « d'Arome Maggi » et une demi-cuillerée de moutarde. Si cette purée d'oignons doit attendre, mettez-la au bain-marie, ou tenez-la au chaud autrement, mais sans la laisser bouillir.

D'autre part, rangez 12 œufs dans une passoire, plongez-les dans une casserole d'eau bouillante et comptez 10 minutes pour les cuire, de l'instant où l'eau se remet à bouillir. Passez-les ensuite dans l'eau froide pendant 2 secondes, éculez-les et coupez-les en rondelles épaisses, que vous rangez dans un plat creux ou une timbale. Couvrez avec la purée d'oignons et servez bien chaud.

(La Salle à manger de Paris.)

LOUIS TRONGET.

Coquille. — Nous relevons, dans un journal financier, cette jolie coquille:

« Les dividendes sont payés au piège de la société ».

Oh! Madame! — Mme R. a une bonne très curieuse. Au moment où celle-ci descendait à la rue sa caisse de balayures, arrive un visiteur qui demande à causer à madame.

La bonne l'introduit et, intriguée, elle pose sa caisse sur le palier et rentre dans l'appartement où elle fait mine de frotter le parquet du vestibule.

Madame qui s'est aperçue du manège:

— Julie, allez un peu voir dans votre caisse à balayures si j'y suis.

Bœuf de table. — Mère, dit un jeune paysan, je descends en ville. Faut-y prendre un morceau de viande?

» pas craint de violer l'asile sacré d'un couvent.
» Enlevée à l'instant où elle entroit dans la clôture
» de l'Abbaye, Clémence d'Alinge a été conduite ici,
» peu de moments après que j'y suis moi-même
» arrivée; et cette violence ne laissant plus le choix
» des partis, je viens d'assister malgré moi, à une
» union que le ciel verra peut-être dans sa miséri-
» corde, mais que le monde doit reprocher. Il s'agit
» maintenant d'en donner *connaissance à qui de*
» *droit; or, certes, ne sais en quelle manière,*
» *de tel pas, on peut se tirer, fors que sa jeu-*
» *nesse et beauté, ne puissent servir d'excuses.*
» *Va sans dire après telle esclandre, que trop*
» *long séjour ne ferai céans, et tôt reverrez*
» *celle que dire se peut, encore que moult*
» *dolente:*
» Votre femme très affectionnée,

JAQUELINE DE GRANDSON
MONFAUCON.

Pendant que Monfaucou interroge curieusement le courier, sur les particularités de l'enlèvement de Clémence, son filleul lit d'abord, puis relit encore ce précieux billet, dont chaque mot semble avoir été dicté par lui-même. Voyant du premier coup-d'œil le parti qu'il en peut tirer, il n'a garde de le rendre au sire de Monfaucou, mais prétextant des affaires pressantes à Estavayer, il prend sur le champ congé de lui, et après avoir fait la plus incroyablement diligence, il arrive à Belp le surlendemain. Une compagnie nombreuse étoit rassemblée

— Oh! non, y a pas besoin. Il reste là encore un morceau de veau et un morceau de bœuf de la vache à Antoine. On a assez pour demain.

Avec le concours de S. M.

C'est donc aujourd'hui à 1 heure la première de la *Fête des Narcisses*, à Montreux. On assure qu'il ne reste pas une place. Cela ne nous surprend pas: « *Montreux! Fête des Narcisses!* » ces seuls mots ont un prestige irrésistible. On accourt sans savoir comment.

Et, cette année, privilège rare et précieux, S. M. Chulalonkorn, roi de Siam, en séjour avec sa suite de princes au pays du soleil, assistera à la fête, « officiellement », je vous prie.

Montreux, la fête des rois,
Que de bonheur à la fois!

Demain, dimanche, à 2 heures, deuxième et dernière représentation. Un service spécial a été organisé par la Compagnie de navigation.

Devinette.

La réponse à l'énigme du 10 mai est « carte de géographie ». Toutes les réponses reçues sont justes. Le sort a donné la prime à Mlle Eugénie Danat, Pully.

Et maintenant, variaisons un peu; posons un problème:

Trois bœufs ont mangé en deux semaines l'herbe contenue dans 2 ares de terrain, plus l'herbe qui y a poussé pendant ces deux semaines.

Deux bœufs ont mangé en 4 semaines l'herbe contenue dans 2 ares de terrain, plus l'herbe qui y a poussé pendant ces 4 semaines.

Combien faudrait-il de bœufs pour manger en 6 semaines l'herbe contenue dans 6 ares de terrain, plus l'herbe qui y poussera pendant ces 6 semaines (il est entendu que l'herbe pousse uniformément)?

PRIME: 1 volume, *Causeries du Conteur*, 1^{re} série (illustrée). — Les réponses sont reçues jusqu'au jeudi, à midi.

La boisson

est pour notre bien-être corporel et intellectuel presque aussi importante que le manger et ce qui est le plus important, c'est de savoir ce que l'on boit. Le café et le thé exercent à la longue des effets plus ou moins nuisibles sur notre organisme, attendu que, selon les cas, on ressent ou une trop grande chaleur, ou de l'énerverment, ou des maux d'intestins. La seule boisson qui, tout en ayant un goût agréable, reste inoffensive pour chacun, sans distinction d'âge ni de l'état corporel et qui est favorable à la santé de tous, c'est le... Café de malt Kathreiner.

Lausanne. — Imprimerie Guilloud-Howard.

AMI FATIO, successeur.

dans la cour du château au moment où le Vaudois arriva; c'étoit le seigneur d'Entenried, avec sa famille et ses gens. Il montoit à cheval pour s'en retourner, et le baron de Belp, tenant en main une coupe rase, lui présentait le *vin de l'étrier*, quand il aperçut Messire Gérard. « Soyez le bien venu, seigneur Estavayer, s'écria-t-il d'un ton joyeux, mais vous seriez arrivé plus à propos, avant le dîner. Mon ancien camarade est venu trouver son *vieil ami, maintes gaillardes remembrances du tems passé*, ont égayé le repas. *On ne vieillit pas à table*: aussi joyeux que *verts-galans* puissent l'être, nous avons devisé de nos vieilles guerres, voirement aussi de nos jeunes amours. Nous avons chanté la romance des *Croisés*, celle de Roland, toutes celles qui nous sont venues en mémoire... »

Le sire d'Estavayer juge en effet, que le repas a dû être long, autant que joyeux; et pour ne pas perdre l'avantage que cette circonstance lui donne, il attend à peine que les convives du baron aient passé le pont levé du château, pour le prévenir que, dans l'intention de lui révéler un secret qui lui touche son honneur, il a manqué crever un cheval pour faire plus de diligence.

A ce mot d'honneur, qui, pour lors faisoit vibrer si puissamment toutes les cordes correspondantes au cœur, la métamorphose la plus subite s'opéra: et le baron passe tout-à-coup de la gaieté franche à une attente pénible.

(A suivre.)