

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 52 (1914)
Heft: 5

Artikel: La saocesse ao "tzergetzet"
Autor: Rossat, A. / Paschoud, F. / Glardon, H.-F.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-210180>

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: 27.03.2026

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

Mais il était écrit dans la destinée que l'effigie de l'ours de Berne devait définitivement disparaître des bords du Léman et que le Pays de Vaud serait incorporé à la République une et indivisible en attendant de devenir le canton du 14 avril 1803.

Le 8 février, un courrier extraordinaire avait apporté de Paris le projet de constitution de la République helvétique une et indivisible. Plusieurs exemplaires en étaient distribués au sein de l'Assemblée qui, le lendemain, acceptait avec enthousiasme les textes préparés par Ochs et revus par le Directoire :

« La chute de l'oligarchie de Berne et de ses compagnes n'est plus douteuse. La formation du Pays de Vaud en République indépendante et la révolution de Basle étaient des préliminaires indispensables... » écrit de la Harpe.

C'est ici qu'il faut bien s'entendre. Cette République indépendante a-t-elle été « proclamée » jusqu'à présent par quelqu'un d'autre que le Comité de Réunion ou l'acte de l'Assemblée provisoire que nous avons transcrit et qui porte la date du 24 janvier lui équivalait-il en bonne et due forme ?

« Depuis le jour où, après avoir proclamé leur indépendance les représentants des Vaudois se réunirent pour assurer le bonheur général, aucun jour (il s'agit du 9 février) n'offrit un plus grand intérêt. 9^{me} février, tu resteras à jamais dans nos cœurs... » (Page 47 du Bulletin de 1798).

Encore une fois, rien dans les procès-verbaux et toutes les autres pièces que nous avons consultées n'indique que l'Assemblée provisoire ait, antérieurement à cette date, du 9 février, « proclamé l'indépendance du Pays de Vaud ». Nous savons que le 10 février, c'est-à-dire une fois le projet de constitution de la République helvétique une et indivisible adopté, une nouvelle proclamation intervient qui, cette fois, dissipe toute équivoque et prouve qu'on veut en finir et qu'on le dira carrément. La pièce définitive du procès débute par ces mots, et sous ce titre :

« Proclamation formelle de l'indépendance du Peuple vaudois.

» L'Assemblée représentative du Pays de Vaud, cédant à un mouvement spontané et voulant confirmer plus solennellement sa volonté déjà prononcée depuis longtemps a proclamé avec enthousiasme : L'INDÉPENDANCE DU PEUPE VAUDOIS » (Voir Protocole des séances et Bulletin). Chose curieuse, Verdeil qui aurait dû reproduire ces lignes et mentionner le fait (tome III, p. 286 et suivantes) n'en a rien fait, il donne tout au long pourtant le récit de ce qui se passa les 9 et 10 février.

Si les Vaudois font bien de célébrer le 24 janvier comme la date où ils déclarèrent, sur la place publique, dans des cortèges, la cocarde verte à la boutonnière, et sous les yeux bienveillants de leurs députés en train de mûrir leur résolution, vouloir s'émanciper de la tutelle bernoise, ils ne doivent pas oublier non plus les dates importantes des 9 et 10 février, du 10 février surtout, puisque c'est ce jour-là que l'autorité légale ou extra légale consacre par un vote mémorable l'indépendance du Pays de Vaud, tel que cela ressort des documents renfermés aux Archives. Il semble que le Vaudois, né bon enfant et aussi un peu roublard se soit dit : D'accord, nous ne voulons plus de Berne, mais n'allons pas plus vite que les tambours : on arrivera à temps.

L. MOGEON.

Le nouveau pasteur. — Alo, François, comment que ça va, avec votre nouveau pasteur ?

— Oh ! bien voilà... il est bien genti ; mais y nous paraît un peu porté sur la religion. E.

* C'est nous qui soulignons.

Gavotte et Menuet. — Emile Frey, op. 10. N° 1, Gavotte. — N° 2, Menuet pastoral. — Pour piano 2 mains. Fötsch Frères (S. A.) éditeurs.

Deux morceaux qu'une pensée ingénieusement électorale a dictés ; une pensée qui ne cherche dans le style ancien qu'un ton de bonne compagnie ; une pensée qui a su retenir de la technique moderne juste de quoi jeter quelque imprévu dans son expression.

Ces deux morceaux attendrissent les anciens et amuseront les jeunes. Ajoutons qu'ils ne sont pas seulement l'œuvre d'un musicien cultivé, mais d'un pianiste. Les jeux du contrepoint y sont aussi des jeux de timbres, qui font que tout y sonne clair et facile.

LA SAOCESSE AO « TZERGOTZET »

La discussion continue entre les deux cloches. Il semble résulter jusqu'ici, des divers avis exprimés, que la saucisse au foie et aux choux avec le poireau l'emporte dans le nord et l'ouest du canton, alors que l'est et le littoral du Léman appartiennent à la saucisse à rôti et aux châtaignes.

De plus, des renseignements que nous ont donnés nos fidèles correspondants patois : « Marc à Louis » et M. Octave Chambaz, à Rovray, en qui nous avons aussi toute confiance, on peut déduire que, dans le Jorat « lausannois » et dans la contrée d'Yvonand, le mets en question, qui est certainement connu, n'est pas désigné sous le nom de « tzergotzet ».

Voici les nouvelles lettres que nous avons reçues à ce sujet. Nous les publions dans l'ordre chronologique :

Bâle, 20 janvier 1914.

Messieurs les rédacteurs,

Grande a été ma surprise de constater que vos deux correspondants patoisants ignorent le sens de « tzergotzet ». Bien que né et élevé à Lausanne, j'ai connu dès mon enfance ce mot qu'on employait couramment chez mes parents ; je l'ai retrouvé à Paris dans la bouche de compatriotes ; il est familier à tous nos Vaudois de Bâle, et justement samedi prochain notre Cercle Vaudois se prépare à célébrer le 24 janvier par le « tzergotzet » traditionnel.

Le tzergotzet est notre mets national : le poireau cuit en purée, avec des pommes de terre, et dont on relève le goût en y faisant cuire aussi de la saucisse aux choux ou au foie.

N'ayant pas à ma disposition les matériaux nécessaires, je ne puis vous indiquer le domaine exact de ce mot. M. le professeur Gauchat le fera sans doute ; sans vouloir rien garantir, je crois qu'il est connu dans la Vallée de la Broie et le Gros de Vaud.

La « saocesse aô tzergotzet » désigne donc de la saucisse cuite dans du poireau, de même qu'on dit du mouton *aux raves*, de la poule *au riz*, etc.

Agréé, etc.

A. ROSSAT,
prof. à l'École réelle supérieure.

Strasbourg, le 20 janvier 1914.

Messieurs les Rédacteurs
du *Conteur vaudois*,
Lausanne.

Dans le n° 3 du 17 janvier du *Conteur*, on demande des explications au sujet du terme « tzergotzet ».

Dans le *Glossaire veveysan*, faisant partie de mon ouvrage « Vevey d'autrefois », je définis le mot Tzergotset ou Tzargotzet ou Schargochet tel qu'on l'employait dans le district de Vevey il y a 50-60 ans, par « mets de légumes et de châtaignes ».

En effet, le tsargotzet de mon jeune temps était un plat de choux agrémenté de châtaignes cuits ensemble que l'on consommait généralement avec de la saucisse à griller ou encore avec un morceau de « bâcon », mais l'accompagnement de ces viandes n'a rien à voir avec la définition du « schargochet ».

C'était un aliment éminemment « bouratif » dont les estomacs d'alors s'accommodaient mieux que ceux d'aujourd'hui et qui ne saurait faire partie du régime diététique en honneur chez certains médecins de Lausanne ou à Valmont.

Quant à moi, petit garçon de ce temps-là, ce mets me répugnait plutôt, car il était fort lourd surtout

accompagné de lard très gras tel qu'on le goûtait autrefois.

Dans les contrées des « pives », Jorat et Gros de Vaud, où les châtaignes n'étaient pas d'une consommation courante comme aux bords du lac, il n'est pas étonnant qu'on ne connaisse pas le tsargotset qui n'aurait, je crois, d'autre rapport avec le « trabetsset » que parce qu'on « coullait » le porc qui donnait les saucisses à griller sur le trabetsset.

J'espère que ces quelques mots vous permettront d'éclairer vos questionneurs de Lausanne et de Rovray et je saisis l'occasion de vous recommander la lecture de « Vevey d'autrefois » (librairie Lœtscher, à Vevey), signé *Vibiscus*.

Recevez, Messieurs, nos cordiales salutations.
F. PASCHOD.

Buchillon, le 20 janvier 1914.

Messieurs les rédacteurs du *Conteur*,
Lausanne.

Dans la contrée de Vallorbe, nos aïeules excelaient dans la préparation d'une purée de poireaux et de pommes de terre, dans laquelle elles faisaient cuire une délicieuse saucisse.

Ce mets, bien vaudois, était le *tzergotzet*, et comme on dit une « poule au riz », on disait alors une *saucisse au tzergotzet*.

Apparemment, la formule de fabrication de cette saucisse est aujourd'hui perdue.

Si mes souvenirs sont exacts, voici comment procédait ma grand'mère (née en 1786), quand, vers la Noël, on tuait *lou cayon* :

Elle prenait le foie, les poumons et le cœur et de la viande maigre, les « couennes » du lard cuites et une petite quantité de choux marbrés, bouillis.

Le tout finement haché avec le mélange et savamment assaisonné et dosé. Puis, suspendues dans la vieille cheminée de bois, les saucisses étaient fumées au genièvre.

Voilà, je crois, la simple explication de la saucisse au tzergotzet ou en patois vallorber *tzer-goutzet*.

Agréé, etc.

H.-F. GLARDON.

Couvret, le 21 janvier 1914.

Mon cher *Conteur*,

J'ai lu avec intérêt dans ton numéro 3, du 17 courant, les correspondances se rapportant au mot *tzergotzet*.

A mon avis, ce mot *tzergotzet* désigne un plat rustique, un *papet* aux poireaux et pommes de terre, qui se mange généralement avec de la saucisse au foie ou aux choux.

Ce débat m'a rappelé une petite aventure de mon enfance.

J'étais allée un jour, à l'heure de midi, chez un surnommé *Foumâ*, d'Etagnières. Celui-ci était assis devant une assiette de soupe aux poireaux, très épaisse, et, je l'entendis s'écrier :

« Mamâ ! est-le dau tzergotzet aô bin dé la soupa ? »

Cette petite anecdote me paraît résoudre la question au double point de vue de la désignation du mot *tzergotzet*, et de la région où il est employé.

Salutations très cordiales de votre vieille abonnée.
C. DUBIED.

Crissier, le 21 janvier 1914.

Mon cher *Conteur*,

Voici deux mots qui contribueront, j'espère, à éclaircir la signification du mot patois *tzergotzet* :

Une bonne vieille femme nous disait souvent, lorsqu'on avait du poireau pour le dîner :

« Vo z'ai dau tzergotzet. »

Elle nous racontait que chez eux — à Morrens — dans son jeune âge, ce mot était déjà peu employé, mais que quelques vieilles personnes n'en avaient pas d'autre pour désigner le poireau.

Eug. Bussy.

Greffe de Paix du cercle de Romanel.

Apples, le 22 janvier 1914.

Au *Conteur Vaudois*, Lausanne.

Le vocable *tzergotzet* est très connu chez nous, non pas seulement comme espèce de saucisse, mais il a un sens beaucoup plus étendu. Il s'adapte à ces petits soupers fins que, malheureusement, beau-

coup trop d'hommes font dans une pinte quelconque, en cachette de leur femme.

Un jour, ce sera un foie de veau, un autre de la saucisse à rôtir ou des pigeons, etc., que ces amateurs de bons morceaux auront chipé à la maison à la barbe de leur femme, pour faire un bon *tzergetzel*.

Dernièrement, un de ces amateurs ayant fait boucherie (tué le porc), a gonflé les poumons — le moindre morceau du porc — qui deviennent très gros par cette opération; puis il a dit à sa femme: « Vois-tu Louise, notre cochon avait des immenses poumons, mais point de foie ».

Le foie avait été mis de côté pour un petit *tzergetzel*.

Salut amical d'un tout vieil abonné.

Eug. FAZAN.

Lausanne, 25 janvier 1914.

Messieurs les rédacteurs du *Conteur*,

Il y a bien trente-cinq ans de cela. Engagé, à titre d'*extra*, pour la préparation du dîner de Noël, à la pension Beau-Séjour, alors tenue par M^{me} Chevalier, je remarquai que le menu du matin se composait entre autres de saucisse grillée avec des châtaignes.

La vieille cuisinière allemande qui faisait le service habituel, lorsqu'elle servit ce plat, me demanda si je connaissais le nom de cette préparation. Sur ma réponse négative, elle me dit alors que c'était un *tzergetzel*. Je n'avais jamais entendu ce nom.

Dans mes cours de cuisine, lorsque je prépare ce mets, j'avertis toujours mes élèves que c'est du *tzergetzel*, nom un peu baroque, mais que je crois tiré du patois ou de l'allemand.

En voici la recette: Prendre 500 grammes de saucisse à griller, la mettre dans une poêle avec un verre d'eau et 50 grammes de beurre ou de saindoux; couvrir la poêle pendant 10 minutes et faire cuire rapidement afin d'évaporer rapidement l'eau et lorsque le beurre ou le saindoux sont devenus clair, découvrez la poêle et faire rôtir la saucisse sur un feu doux, retournez-la et la dresser dans un plat rond profond, la maintenir au chaud. Mettre le beurre ou le saindoux dans une casserole, y ajouter 25 grammes de farine, délayer cela avec trois verres d'eau avec laquelle vous avez dégrassé le fond de la poêle et qui formera votre jus; tournez sur le feu jusqu'au premier bouillon, assaisonner de sel, poivre et muscade et y ajouter les châtaignes. Celles-ci doivent être épluchées de leur peau noire, puis mises à l'eau froide et bouillies jusqu'à ce qu'elles soient tendres; on ôte la seconde peau et les ajoute ensuite dans la sauce. C'est un plat dont je suis très friand.

Agréer, etc.

Alb. MAILLARD, prof. de cuisine.

Et voici encore ce que veut bien nous écrire un de nos auteurs romands les plus aimés, M. Philippe Godet. Nous en profitons pour le remercier une fois de plus du fidèle et précieux intérêt qu'il veut bien porter au *Conteur*.

Le « *tzergetzel* » de Jean-Jacques Rousseau.

Neuchâtel, ce 26 janvier de 1914.

Mon cher *Conteur*,

En suivant l'amusante et instructive conversation qui se poursuit chez toi à propos du *tzergetzel*, un souvenir me revient. Si je t'en fais part, c'est qu'il se rapporte au grand écrivain, qui, le premier, a révélé au monde la beauté des rives du Léman.

Jean-Jacques Rousseau avait tout près de soixante ans lorsque, après une vie cruellement ballottée, il reprit à Paris son humble métier de copiste de musique. C'est peu après (juin 1772) qu'un jeune écrivain encore inconnu, Bernardin de St-Pierre, se lia avec lui, ainsi qu'il l'a raconté dans des pages charmantes. J'emprunte à son récit le passage que tu m'as remis en mémoire, cher *Conteur*:

« Je me rendis chez Jean-Jacques Rousseau, à onze heures du matin. Nous conversâmes jusqu'à midi et demi. Alors son épouse mit la nappe. Il prit une bouteille de vin, et en la posant sur la table il me demanda si nous en aurions assez et si j'aimais à boire. — Combien sommes-nous? lui dis-je. — Trois, dit-il, vous, ma femme et moi. — Quand je bois du vin, lui répondis-je, et que je suis seul,

j'en bois bien une demi-bouteille, et j'en bois un peu plus quand je suis avec des amis. — Cela étant, reprit-il, nous n'en aurons pas assez, il faut que je descende à la cave. Il en rapporta une seconde bouteille. Sa femme servit deux plats, un de petits pâtés, et un autre qui était couvert. Il me dit en me montrant le premier: Voici votre plat, et l'autre est le mien. — Je mange peu de pâtisserie, lui dis-je, mais j'espère bien goûter du vôtre. — Oh! me dit-il, ils nous sont communs tous les deux; mais bien des gens ne se soucient pas de celui-là; c'est un mets suisse: un pot-pourri de lard, de mouton, de légumes et de châtaignes. Il se trouva excellent. Ces deux plats furent relevés par des tranches de bœuf en salade, ensuite par des biscuits et du fromage; après quoi sa femme servit le café. Je ne vous offre point de liqueurs, me dit-il, parce que je n'en ai point; j'aime mieux boire une bouteille de vin qu'un verre de liqueur... ».

Et maintenant, cher *Conteur*, je me demande si le « pot-pourri de lard, de mouton, de légumes et de châtaignes » ne serait pas le *tzergetzel*, soit cet « ancien mets composé de toutes sortes de viandes et de légumes », que mentionne le *Glossaire* de M^{me} Odin, ou ce « savoureux mélange de saucisse de porc et de châtaignes », que servait la dame « née et élevée à Vevey » dont parle M. P. P.

Et ici, mon imagination se met à trotter. Je vois Jean-Jacques adolescent, réfugié à Annecy, chez M^{me} de Warens. Cette Veveysanne accueillante lui enseigna, comme on sait, plusieurs choses... Peut-être lui apprit-elle, entr'autres, à goûter les délices du *tzergetzel* vaudois. Le vieux Jean-Jacques aimait encore ce plat, parce qu'il le trouvait bon; qui sait s'il ne l'aimait aussi par amour du souvenir?...

On peut supposer encore que Jean-Jacques avait tâté du *tzergetzel* à Lausanne chez ce brave aubergiste Perrotet, qui fut si bon pour lui, qui lui fit crédit et qu'il a immortalisé dans les *Confessions* pour sa récompense.

Ou bien Jean-Jacques aura connu le pot-pourri de porc et de châtaignes à l'auberge de la *Clef*, à Vevey: « Pendant deux jours que j'y restai sans voir personne, dit-il, je pris pour cette ville un amour qui m'a suivi dans tous mes voyages, et qui m'y a fait établir enfin les héros de mon roman ».

En un mot, les occasions n'ont pas manqué à Jean-Jacques de connaître le *tzergetzel*. Et il lui demeura si fidèle que, vraisemblablement, il en enseigna la recette à Thérèse, fine cuisinière. Et quand celle-ci lui servait son « plat suisse », ce gourmand de Jean-Jacques prétendait le garder pour lui tout seul!

Heureusement, son disciple en réclama sa part; et grâce à lui la postérité n'ignore point que le *tzergetzel* de Thérèse Levasseur fut trouvé « excellent » par l'auteur de *Paul et Virginie*.

Je suis tout à toi, cher *Conteur*.

Philippe GODET.

Tzergetzel et Gotrotzel. — A Villeneuve et dans la partie inférieure de la Plaine du Rhône, le *tzergetzel* désigne un plat dont voici la préparation: Vous prenez de la saucisse à griller bien épicée, comme on la fait en campagne; vous la roussissez, vous la faites cuire en compagnie d'un oignon; vous l'arrosez avec un peu d'eau, de vin blanc, de bouillon, afin d'avoir beaucoup de sauce. D'autre part, vous jetez de l'eau bouillante sur des châtaignes, afin de pouvoir les éplucher soigneusement et leur enlever leur seconde fine peau; vous prenez ensuite une marmite; vous y mettez vos châtaignes, bien pelées, et de l'eau avec poivre, sel et beurre et surtout quatre ou cinq oignons coupés fins; vous laissez bien cuire le tout jusqu'à cuisson complète, vous dressez vos châtaignes sur un plat et les arrosez du jus de saucisse et vous les mangez avec votre saucisse: c'est à s'en lécher des doigts jusqu'à l'os.

Dans le même ordre d'idées, savez-vous ce qu'on appelle, dans les mêmes lieux, le *gotrotzel*? Non, n'est-ce pas? Et bien voici: vous n'ignorez pas que, l'hiver venu, le campagnard tue son cochon, en dépouille les os de la viande, qu'il hâche et qu'il transforme en succulents saucissons et appétissantes saucisses. Aux os ainsi hâtivement dépouillés adhère encore une notable quantité de viande, qu'il ne faudra pas laisser perdre: on les cuit donc généralement le jour même où l'on fait boucherie. On les met sur le feu avec un peu d'eau, jusqu'à ce qu'ils soient un peu cuits; on enlève ensuite la

graisse et l'on fait une sauce avec de la farine, du vin et épices, poivre, sel, marjolaine, « maci », on fait cuire les os dans cette sauce assez longtemps, afin que la viande se détache toute seule de l'os. On obtient de la sorte le *gotrotzel*. Essayez, vous m'en direz des nouvelles.

Villeneuve, 26 janvier 1914.

Elisa CHAILLET.

Dans le Jura, le même plat, qui est délicieux, porte le nom de *fricassée*.

A. B.

On nous écrit de Chavornay et de Gollion:

Je me range tout à fait à votre définition du *tzergetzel*, ce mot me rappelle le plat de poireau apprêté en légume. Pour la rendre piquante, on en glisse quelques feuilles dans la saucisse dite « aux choux ». Quant à l'étymologie du mot, j'avoue n'en rien savoir.

P. G.

Et, maintenant, nous ne croyons pas qu'il y ait grand profit à prolonger le débat. Nous consacrerons encore une petite place, dans le numéro de samedi, aux personnes qui auraient quelque chose à ajouter à ce qui a déjà été publié, puis nous clorons la discussion.

Le progrès. — Le propriétaire d'un domaine des environs de Nyon s'entretenait avec son fermier des progrès de l'agriculture, particulièrement en ce qui touche les engrais chimiques.

— Voyez-vous, Frédéric, lui disait-il, un jour viendra où un homme pourra porter l'engrais nécessaire à une pose de terrain dans une des poches de son gilet.

— Oué!... oué!... et la récolte dans l'autre, répliqua l'incrédule fermier.

Grand Théâtre. — Spectacles de la semaine:

Dimanche 1^{er} février, en matinée, le grand succès: *Les Deux Gosses*, le drame de Pierre Decourcelle: En soirée, l'éclat de rire qui a nom: *La Dame de chez Maxim's*, vaudeville de Georges Feydau.

Mardi 3 février, *Le Secret*, comédie de Bernstein, avec M. Duval de l'Athénée, de Paris.

Jeudi 5, *Le Bourgeois*, comédie en 3 actes de G. Feydeau; et première.

Vendredi 6, 3^e représentation populaire.

Kursaal. — La semaine qui commence ce soir et qui précède la Revue est très intéressante. Au programme, Mondez, Pidouillard dans son répertoire; une saynète par M. et M^{me} Mack; puis M^{me} Yvette Lucas, chanteuse excentrique. Au cinéma: Les Héros de la mine.

Mardi et mercredi, *Dranem!* le célèbre comique dans un répertoire nouveau. Inutile de recommander les soirées Dranem.

Jeudi, relâche. Vendredi première de la Revue « Pan!!! germanisme!... »

Encartage. — On nous demande d'attirer l'attention de nos lecteurs sur les quatre pages d'annonces encartées dans notre numéro de ce jour.

Poules d'amateur. — Un amateur avait commandé une douzaine de poules rares et l'envoi lui parvint. Malheureusement, le messenger ouvrit trop tôt le panier qui les contenait. La volaille s'échappa.

Le malheureux propriétaire employa bien des heures à rechercher son bien dans tous les poulaillers du voisinage. Enfin il écrivit au marchand:

Vous avez été bien négligent. Je n'ai pu retrouver que dix poules.

— Ce n'est pas si mal, lui fut-il répondu. Je ne vous en avais envoyé que huit à la fois.

Rédaction: Julien MONNET et Victor FAVRAT

Lausanne. — Imprimerie AMI FATIO & C^{ie}.