

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 63 (1925)
Heft: 15

Artikel: Onn' abbayi de fenne
Autor: S.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-219448>

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: 15.01.2026

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



CONTEUR VAUDOIS

JOURNAL DE LA SUISSE ROMANDE

PARAISANT LE SAMEDI

Rédaction et Administration :

Imprimerie PACHE-VARIDEL & BRON, Lausanne
PRÉ-DU-MARCHÉ, 9

Pour les annonces s'adresser exclusivement à

l'Agence de publicité : Gust. AMACKER
Palud, 3 — LAUSANNE

ABONNEMENT : Suisse, un an Fr. 6.—

six mois, Fr. 3.50 — Etranger, port en sus

ANNONCES

30 cent. la ligne ou son espace.

Réclames, 50 cent.

Les annonces sont reçues jusqu'au jeudi à midi.

LA DANSE DES ŒUFS

J'ai rêvé l'autre jour qu'entre eux,
A propos de Pâques, les œufs,
De se distraire désireux,
Dans une des vastes cuisines
Qui ressemblent à des usines,
Conviant cousins et cousines,
Donnaient le grand bal le plus neuf,
Dernier bateau, dernier teuf-teuf,
Qu'on eût vu de mémoire d'œuf !

Ce bal comme un bal de chez nous
Etais un joli rendez-vous
De braves gens, de sots, de fous ;
Il en vint de toutes les formes.
Des longs, des ronds, des piriformes,
Des minuscules, des énormes ;
Des œufs intacts ou fendillés,
Teintés, jaspés ou pointillés,
Des œufs amis, des œufs brouillés ;

Des œufs importants et huppés,
Devant qui tous étaient courbés,
Tranchons le mot : des œufs gobés !
Les œufs bons garçons, bonnes filles,
Et ceux qui même à leurs familles
Ne donneraient pas leurs coquilles ;
Venus dans des sacs en papier,
Sur le plat, dans un coquetier,
Ou tous dans le même panier.

Même le gros œuf en carton
Où se trouve sur du coton
Une bêtise : un mirliton,
Un « bébé-mignon » pour les filles
Et pour les garçons quelques billes
Avec un petit jeu de quilles ;
L'œuf d'épicerie, enrubanné,
Chocolat, sucre raffiné,
D'un nom propre quelquefois orné.

Certains de ces œufs étaient frais,
D'autres ne l'étaient qu'à peu près,
D'autres sentaient le pourri, très !
Mais le gros clou de la soirée
Ce fut, devant cette chambrière,
La sensationnelle entrée
Faite soudain dans le salon
A petits sauts, sur le bout long,
Par l'immortel œuf de Colomb !

Que d'œufs !... J'étauffe !... Et je m'éveille !...
— Et tout ça pour avoir la veille
Mangé trop d'œufs sur de l'oseille !...
Quelle leçon, œufs obsédants !...
Pour remanger des œufs j'attends
Que leurs pondeuses aient des dents !

Miguel Zamacoïs.

bouébette que l'ant zu étâ sè z'écoûlire sant de-
vegne on bocon vilhie ; sè sant mariaie de cé de
lé ; sant mimameint dâi mère-grand.

Mâ l'ant décidè dè sè rassembliliâ ti le dou
z'ans pé Seinlão po dévesâ einseimblie dâo biaû
teims dè l'onclio Djan et sè bailli dinse on bon
pliési, sein clliâo poison d'hommo que n'ant pas
fauta dè tot vère et dè tot ouïre. L'è 'nna vretâ-
bilia abbayi dé fenne, po eingozâ dâo café,
medzi dâo quegnâ et dzerouët à rebouille-mor.

L'è la Marienne ô džidzô que fâ lo refredon,
câ la 'nna grânta carraie et lo tieu su la man.

L'âoton passâ, la Marienne l'a einmodâ l'ab-
bayi et l'a envouyi 'nna carte à tsaqena po sè
rassembliliâ pé Seinlão lô veingt d'octobre.

L'Augustine à l'Ugène qui démore pè la
Couta, fasâi la buïe. Son hommo fâ fâ dinse :

— Vaique 'nna carta dè la Marienne. L'è bin
su po vour' abbayi !

— Ne pû pardine pas quegnâ cein, fâ l'Augustine.
Ié le man tot eïnpacotaïe dè lissû. Té faut
mé dére cein que l'è marquâ !

— T'eïnlèvine sé pu quegnâ assebin avoué sta
foumâre. Ah ! l'è bin dinse, pardine ! Voutron
rassembliliâ l'è po d'octobre !

— Pô lo dî ? Vâ bin ! Mé rédzohio rido d'allâ
pé Seinlão !

L'Augustine sé dépasse dè fère sa buïa, d'eïn-
fatâ sè z'harde dein lo pailo, dè fère à medzi
po son hommo et sè bête, et via po Seinlão ! Fa-
sai on rido pouet teims, mâ n'est pas cein que
pôave rateni l'Augustine d'allâ à l'abbayi.

Ein arrevent pé Lozena, quegnâ tant qu'la
pu la tserraie dâo Tsâno po vère dérupita l'Hen-
riette dé Medzequegnâ que l'etâi assebin dè l'ab-
bayi. Mâ min d'Henriette : « L'ârâ manquâ
l'hâora ! » Lo train l'a subliâ et l'Augustine s'è
rébetaïe dein lo wagon totta soletta.

A Graomodzon, l'Augustine reguegnâ de ce
de lé po vère arrevâ la Charlotte dè Gourze et la
recriâ : « Min dé Charlotte ! » Ma fai, l'Augustine
s'eïngrindzâ ve on bocon.

Vaique Seinlão ! L'etâi la cotouma que l'è fenne
dè l'abbayi vegrant queri pé la gare stausse
que vegrant dâo défrouï. L'Augustine soo dâo
wagon et re-re-guegnâ : « Min dé Marienne !
Min dé Djâne ! Min d'Alphonsine !

— L'âi a dâo diâblio pé le dedeïn ! N'è pâ
moïan que la plliodzâ l'ausse épouâïr totta la
beïda !

La pourra fenna asse grindzâ que lo ciet, al-
lâve s'achottâ tsi sa cousea tant qu'ao leindé-
man.

La démeindze, sé dépatsive d'allâ vère tsî la
Marienne cein que l'è arrevâ po tot déreindzi.
Accutâve dein l'è z'egrâ po ouïre dzerouëtâ la
Charlotte à bin la D'âne ! Rein dé rein !

La Marienne quegnâ l'Augustine quemet se
tsesâi dâo ciet :

— Mâ ! quienn' idée a-te de veni pé Seinlão
ôra ?

— Quienne idée ? L'è bofina ! L'è bin tè que te
m'a envouyi 'nna carta, tot parai !

— Bin sû ! L'è mé ! Mâ l'etâi marquâ po lo
veingt, et no sein lo di !

— Lo veingt ? N'è pâ possiblio ! L'è mon
gnagnou d'Ugène que la mau quegnâ ! Quien ta-
di ! te possiblio ào mondo !

L'â telefonâ rique raque à son hommo pô
l'insurtâ. Mâ n'è poâve pas sè teni dè recâfâ ! Et

l'Ugène, l'etâi adi pi. Sè tegnai lè coûte à l'ao trou
bet dâo fi. L'a de à sa fenne :

— L'è bin vère ! L'è mé que sû on bedan ! Mé
foudra té repayi lo voyadzo dein hout dzo po
m'appreindre è quegnâ dé travè !

Et l'a fâ dinse po tot arreindzi. S.

A l'Infirmier militaire. — Le lieutenant médecin
à l'infirmier Pompadoux :

— Pompadoux, avez-vous pris la température de
ce soldat malade ?

— Oui, mon lieutenant : je lui ai mis le baromètre
sur le ventre, et comme ça marquait très sec, je lui
ai donné à boire.

Trop vieux. — Un petit garçon entre dans une pâ-
tisserie, demande un gâteau et y mord à belles dents.
Il fait la grimace.

— Il n'est pas bon, votre gâteau.. dit-il au pâtis-
sier.

— Mon gâteau, pas bon ? réplique celui-ci. Appre-
nez, jeune homme, que je faisais des gâteaux avant
que vous soyez né.

— Je ne dis pas... mais c'est pas un de ceux-là que
je vous demandais.

CHEZ L'AMI FRITZ, A PARIS

QUELQUES petits restaurants suisses de
Paris offrent à leurs clients de succu-
lentes « fondues au fromage », mets dont
sont très friands les Parisiens et les étrangers de
passage, particulièrement les Américains.

Près de l'église Saint-Roch, à la rue de la
Sourdière, un de ces estaminets, copié sur nos
« pintes vaudoises », a la spécialité de « fondues
neuchâteloises » et de vins du pays romand. Sur
son enseigne on lit: « Café du Léman » et « Chez
l'ami Fritz ».

L'ami Fritz est originaire de Lausanne; il est
passé maître dans l'art de faire fondre le fromage
; il connaît à fond la façon de soigner et de
mûrir les pièces de choix !

Il n'est pas rare de rencontrer, chez l'ami
Fritz, quelque « grosse nuque » parisienne, des
étrangers de marque, et notre Ministre, lui-même,
ne dédaigne pas d'y aller faire trempe et d'y
boire démocratiquement « quartette ».

Au Nouvel-An dernier, le café du Léman, fit
relâche et resta fermé jusqu'au 2 janvier. Une
riche famille des Champs-Elysées, cherchant à
offrir, pour le réveillon de Sylvestre, une originale
surprise à une quarantaine d'invités, sollicita le concours de l'ami Fritz et lui proposa de
faire de la fondue... en lieu et place de potage.
Sitôt dit, sitôt fait ! L'ami Fritz s'en fut chez
son client, muni du nécessaire : fromage en suf-
fisance, neuf « caquelons » et... kirsch du bon pays
de Vaud !

Un grand fourneau potager, chauffé au gaz,
permis de mettre en train les neuf fondues à la
fois. Dès qu'elles acquirent la fluidité voulue el-
les furent transportées, du sous-sol au second,
terminées selon les règles de l'art sur une petite
cuisine à gaz et, quelques minutes après, fu-
maient sur les tables, au nombre de neuf et ayant
chacune un instructeur-chef pour initier les no-
vices sur la façon de s'en servir.

Cette surprise remporta un grand succès et ce
plat national se mangea sans mélancolie... ce fut
le clou de la soirée !

C'est égal, neuf un coup servies en dix mi-
nutes, ça n'est pas banal.



ONN' ABBAYI DE FENNE

D EIN noutron velâdzo de Seinlão, lâi
avâi on régent que l'etâi batsi l'onclio
Djan. L'etâi lo premi po fère l'écoula,
et tsacon l'amâve : l'etâi vretâbliâmeint quemet
l'onclio dé tot lo velâdzo.

L'è bin daimâdzo que la mô l'ausse prâi trâo
vite. Mâ n'è pas oblliâ tsi no, vo z'allâi vère ! L'è