

**Zeitschrift:** Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande  
**Band:** 64 (1926)  
**Heft:** 49

**Artikel:** Théâtre Lumen  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-220690>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 19.06.2025

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

dans des bouteilles d'eau-de-vie, le fameux Kneipp en faisait un cordial de premier ordre. Macérée dans un bon vin blanc, la racine de gentiane donne un autre excellent cordial, le « Jeanette ». Distillée avec macération, elle donne cette eau-de-vie d'un goût de terre et d'un parfum si étrange, connue dans nos campagnes sous le nom de « gentiane », souveraine lorsqu'un mets alourdit l'estomac. Une goutte de gentiane sur un morceau de sucre rend des services inappréciables dans les courses et pour purifier une eau douteuse. Une petite cuillerée de gentiane étendue d'eau éloigne les maladies et les syncopes.

Pour obtenir de l'eau-de-vie de gentiane, on coupe les racines en fines rondelles, on les fait fermenter, puis on les distille. Le vin de gentiane s'obtient en faisant macérer pendant vingt-quatre heures, dans soixante grammes d'alcool à 60 degrés, trente grammes de racine coupée, en ajoutant ensuite un litre de vin rouge et en filtrant le tout au bout de dix jours. On l'obtient également en faisant macérer pendant 15 jours dans un litre de bon vin rouge trente grammes de racine. Le vin ainsi obtenu est un excellent vermifuge pour les enfants.

La gentiane donne lieu à toute une industrie. Les propriétaires d'alpages vendent le droit de l'arracher. Un homme robuste peut en arracher jusqu'à cent kilos par jour. Les racines sont mises à sécher au soleil ou dans une étuve et vendues aux distillateurs. La racine de gentiane se vend de 10 à 15 fr. les 100 kilos ; pendant la guerre, elle est montée jusqu'à 30 francs. La gentiane liqueur se vend de 10 à 12 fr. le litre.

## LE FEUILLETON



### LES DEUX DAMES DE CHEZ MARC-ANTOINE I

Au four banal de Fiermont sur Aigle, est jour de grand labeur : les pains, les taillés — aux « greubons » ou à la « drèche » — les gâteaux, les salées surabondent, et leur parfum apéritif envahit la place voisine où les gamins et les fillettes, attirés par l'aubaine espérée, jouent en flairant l'arôme de la pâte cuite à point. Jaques Bolles, le fournier, a fort à faire. C'est un petit homme, gros et court, jambes un peu torses — comme si l'équitation l'avait déformé — jovial, sarcastique, avec un visage tout rond qu'un gros nez culotté et une bouche énorme rendent, parfois, d'un grotesque inimitable. Il aime à rire, il aime à boire. Il rit souvent et boit de même; d'autant que, dans les pintes, il ne se fait jamais servir plus de deux décis à la fois. C'est assurément modeste; mais, comme Jaques Bolle accumule ses petites doses, la quantité de « bon vieux » absorbée par lui, en un jour, n'est pas insignifiante. Après ça, Jaques Bolle a le vin joyeux et l'ivresse aimable, son goût pour la tisane d'octobre ne trouble en rien la vertueuse existence de ses concitoyens. Et, même, ceux-ci préfèrent le rencontrer un peu « en train » que trop altéré. Non que sa soif ait rien de dangereux et le rende agressif ou enragé, mais, sa physionomie, d'hilarité qu'elle est à l'accoutumée, se renfroque un brin lorsque manque le liquide. Jaques Bolle, en cette pénible occurrence, sans avoir l'air absolument désespéré, prend l'expression d'un pauvre diable qui aurait perdu sa blague à tabac. Les gens disent :

— Jaques est joliment gringé. Tout paraît qu'il n'a pas son comptant de chopines.

Or les jours où les femmes « font au four », Jaques Bolle n'a pas grand loisir de hanter les auberges. Il fallut surveiller les fournées sauf à être, en cas d'accident, malmené de langue par sa clientèle. Et Dieu sait si elle s'y entend. Le fournier a donc soif, et avoir soif à la gueule d'un four bien chauffé, c'est pour ce brave homme, une calamité à laquelle aucune catastrophe ne saurait être comparée. Il y a bien la ressource d'envoyer quelque gamin quérir demi-litre à la « Croix-Blanche », pinte voisine. Hélas ! ce n'est qu'un palliatif. Bolle est habitué aux petits flacons souvent renouvelés et le demi-litre ne lui sourit guère. Il en use, cependant,

mais avec retenue pour éviter les sarcasmes et les allusions de ces dames. Ainsi contrarié, son aménité s'en ressent. Il bougonne et jure un peu. Son nez s'allonge, ses lèvres se crispent, sa physionomie devient lamentable sans, pour cela, cesser d'être comique, même dans ses algarades.

— Allons ! tante Isaline, et ce gâteau ? Pour aujourd'hui ou pour demain ?

— Eh ! mon té ! le voici. Dirait-on pas...

— ... que les femmes ont plus de langue que de bras, c'est comme. Et le taillé de Céline Duboux... Du diantre, si on finit avant la veillée.

— C'est bon ! C'est bon ! intervient Marie Laurent, une jolie fille que Bolle n'effraie guère. Causez pas tant, vous aurez trop soif.

— Qui te parle, à toi ? riposte le fournier, très vexé par cette allusion. Apporte ton gâtelet, ça vaudra mieux.

— Surtout, n'allez pas le brûler, comme le samedi de Pâques...

— Ta langue ne l'est pas, brûlée, tant s'en faut.

— Possible. Je ne l'arrose pourtant pas si souvent que le fournier de Fiermont.

Décidément, Jaques Bolle n'aura pas le dernier mot. Le four est plein. Il fait glisser la porte de fer d'un geste un peu rude qui manifeste sa méchante humeur, puis criant très fort :

— Fait beau temps. Si vous allez voir sur la place en attendant la défournée. Pour ce que vous faites ici, autant être dehors que dedans.

Ce n'est pas absolument aimable, mais les femmes, habituées à ces façons, ne s'en offusquent point.

— Faut prendre les fous pour ce qu'ils sont, dit Marie Laurent en sortant avec les autres.

— La laissée vaut mieux que la prise, observa tante Isaline.

Un groupe se forme sur la place, à l'ombre d'un noyer dont le tronc est encerclé d'un banc rustique, et la conversation continue.

— Ce qui me taquine, affirme la femme du fruitier Sandevirth, c'est que nos hommes admirent tant ce Bolle. A les entendre, il n'y en a point comme lui pour les divertir... Quant à moi, je ne l'ai jamais vu qu'avec sa « pouetta mena ».

— Comme tant d'autres il est aimable à la pinte et gringé au logis.

— Pour sûr, confirme Sophie Tauxe. Et j'aimerais cent fois mieux divorcer que vivre avec un homme ainsi. Eh ! grand Dieu ! si mon pauvre défunt avait été de cette sorte, ma fi, je crois bien que je serais morte à la peine !

Les femmes sourient. Marie Laurent tousse. Tante Isaline, qui tricote un bas de laine, passe son aiguille dans ses cheveux gris et murmure une vague approbation. C'est que les paroles de Sophie Tauxe, son air tout à coup attristé et la toute petite larme qu'elle essuie du coin de son tablier, paraissent assez drôles aux bonnes gens. Tout le village sait que l'homme dont elle parle sur un ton si attendri ne fut guère heureux en ménage. Autoritaire, capricieuse, la Sophie le mena par le bout du nez, sa vie durant. Ils ont vécu plusieurs années, elle commandant, lui obéissant. « Et, disent quelques-uns, c'est tout juste si elle ne le battait pas. Encore n'en sait-on rien. » Mais depuis qu'il est au vieux cimetière, ce mari a tous les mérites et toutes les qualités. Sophie Tauxe le vante et se figure l'avoir toujours traité avec respect et gentillesse. Elle raconte les années où elle le choyait, l'entourait de prévenances et d'attentions. Elle se plaint d'avoir si peu profité d'un bonheur si parfait, et, par un retour sur elle-même, elle déplore de ne pouvoir plus jouer auprès de lui le rôle d'épouse tendre et dévouée.

— Le fait est, opine Louise Dupertuis, que David Tauxe ne buvait pas.

— Eh ! bien par exemple, rétorque Sophie dont le naturel reprend le dessus, il aurait fait beau voir !

Le ton est sec, la menace est sous entendue et les femmes de Fiermont rient un peu d'avoir vu leur commère si joliment choir dans le piège.

(A suivre.)

G. Héritier.

Logique enfantine. — Maman, un cannibale va-t-il au ciel ?

— Sûrement non, mon petit Jean.

— Pourtant, s'il avalait un missionnaire, il devrait bien y aller !

Théâtre Lumen. — Une des toutes dernières productions de la cinématographie française: Nitchevo, splendide drame de la mer en 5 parties. Jacques de Baroncelli a réalisé là un film de toute beauté. Interprété par Charles Vanel, Marcel Vibert, Raphaël Liévin et Suzy Vernon. Nitchevo, film de grande

classe ne peut que remporter un triomphal succès. Tous les jours, matinée à 3 h., soirée à 8 h. 30. Dimanche 5 : 2 matinées à 2 h. 30 et 4 h. 30.

Royal Biograph. — Nouveau programme sensationnel : La Barrière, splendide film d'aventures en 4 parties avec Lionel Barrymore et Marceline Day. Une femme d'affaires, comédie dramatique et humoristique en 3 parties avec, dans le rôle principal, Viola Dana. C'est un programme de premier ordre. Tous les jours, matinée à 3 h. et soirée à 8 h. 30. Dimanche 5 : 2 matinées à 2 h. 30 et 4 h. 30.

Pour la rédaction: J. MONNET  
J. BRON, édit.

Lausanne — Imp. Pache-Varidel & Bron.

## Adresses utiles

Nous prions nos abonnés et lecteurs d'utiliser ces adresses de maisons recommandées lors de leurs achats et d'indiquer le *Conteur Vaudois* comme référence.

### Aux Travailleurs

Place du Tunnel 1, Lausanne

Depositaire exclusif pour Lausanne et environs des articles LAFONT, de Lyon.

SEYDOUX

### Fabrique de Bricelés de ménage

Biscuits, Caramels, Bonbons, Thés

Maison B. ROSSIER

Rue de l'Ale, 19, LAUSANNE

### Vins du pays et étrangers

Liqueurs. — Luy Cocktail.  
Gros et détail.

Assortiment par caisses.

:: H. COTTIER, av. Ruchonnet 6, LAUSANNE ::

### ARTICLES SANITAIRES

Gaoutchouc Pansements

Hygiène. Bandages et ceintures en tous genres.

W. MARGOT & Cie, Pré-du-Marché, Lausanne

### CAISSE POPULAIRE D'ÉPARGNE et de CRÉDIT

Lausanne, rue Centrale 4

CAISSE D'ÉPARGNE 4 1/2 %

Dépôts en comptes-courants et à terme de 3 % à 5 %

Toutes opérations de banque

### Au Vêtement de l'Ale

Rue de l'Ale 1, Lausanne

Complets salopettes bleu foncé 7 fr. 50

Spécialité d'articles pour ouvriers.

SEYDOUX

### S. Geismar

Chapellerie. Chemiserie

Confection pour ouvriers.

Bonneterie. Casquettes.

Place du Tunnel 2 et 3. LAUSANNE

### LAITERIE DE ST-LAURENT

Rue St-Laurent 7

Téléphone 59.60

Spécialité : Beurre, œufs du jour, Fromages de 1er choix.

Mayakosso et Maya Santé, Tommes.

J. Barraud-Courvoisier

### VERMOUTH CINZANO

Un Vermouth, c'est quelconque,

un Cinzano c'est bien plus sûr.

P. POUILLOT, agent général, LAUSANNE

RESTAURANT

GAVILLET

LAUSANNE

Demandez un

### Centherbes Crespi

l'apéritif par excellence.