

**Zeitschrift:** Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande  
**Band:** 66 (1927)  
**Heft:** 16

**Artikel:** Au restaurant  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-220998>

#### **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:** 18.02.2026

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

# CONTEUR VAUDOIS

JOURNAL DE LA SUISSE ROMANDE

PARAISANT LE SAMEDI



## JAUNE ET BLANC

**N**OUS sommes dans la semaine de Pâques. C'est la semaine sainte. C'est aussi la semaine des œufs. Jamais il ne s'en consomme autant qu'à ce moment-là. Pourquoi ?... Tradition ? Coutume ? Un peu l'une et l'autre. Mais ne serait-ce pas aussi parce qu'à cette époque de l'année, les poules pondent plus qu'à l'ordinaire. Nous laissons à un initié le soin de vous en dire la raison.

Le qu'on en casse, ces jours, des œufs ; c'est imaginaire. Et il y en a de toutes couleurs, comme jadis les pigeons de St-François. Il va sans dire que les poules ne sont pour rien dans ce bariolage. Comme d'habitude, la coquille de leurs œufs est blanche, quelquefois un peu café au lait ; on dit que ce sont les meilleures.

« Croquer » les œufs est le plaisir des gosses, de plusieurs grandes personnes aussi. Il nous souvient du temps où les jours de Vendredi-Saint et de Pâques, après avoir assisté au culte du matin, dans des temples archi-bondés, on s'en allait l'après-midi, en famille, dans quelque village des environs, et l'on mangeait des œufs à satiété. Les pétots avaient leur petit museau tout barbouillé de « jaune ».

Le soir, en rentrant au logis, on trouvait une salade de doucette — de « cresson », comme on dit ici — ou de dent de lion qu'on mélangeait d'œufs durs coupés en deux ou en quatre. C'est vraiment très bon.

Parfois, en choquant les œufs, il survenait de drôles de farces. Un des œufs, insuffisamment cuit, se brisait dans la main de son propriétaire, et se répandait sur les vêtements de celui-ci. Et tout le monde de rire, sauf la victime, qui pestait en vain.

Ceci nous rappelle une amusante farce, dont nous fûmes témoin.

Il était un « type » — car c'était un type — très connu des Lausannois, qui, en échange de deux ou trois décis, aimait à lui faire raconter ses aventures, d'ailleurs tout-à-fait imaginaires. Il est mort aujourd'hui.

Un jour que, dans un café, il faisait la description de la façon dont se nourrissaient les peuples sauvages au milieu desquels il avait soi-disant passé quelques années, un de ses auditeurs lui demanda comment ces gens-là mangeaient les œufs.

— Tout crus, avec la coquille.

— Vous les mangez aussi non cuits ?

— Non, je les préfère cuits. Mais j'avale la coquille.

— Nous aimerais bien voir ça.

— Oh ! c'est très simple. Si vous voulez bien m'offrir une demi-douzaine d'œufs, je les mangerai là, devant vous, avec la coquille.

La personne qui avait amorcé la provocation s'en va à l'office et en rapporte six œufs, qu'elle dispose de façon spéciale sur l'assiette.

Et l'expérience commence. Un, deux, trois œufs sont avalés, ainsi que leurs coquilles.

Au moment où le mangeur plantait les dents dans le quatrième, l'intérieur, liquide, s'échappe

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.



## ON HOMO QUE VAO REVEINDZI SA FENNA

**Q**UAND l'est qu'on valet sè met la corda ào cou po férè la grand chô, c'est binsu que l'est amocirão dè sa miâ, et que dè son coté la gaupa est tota foulâ dè li. Assebin faut vairé coumeint sont be n'hirâo d'à premi, kâ n'ont pequa couson que cauquon lão copâi l'herba dézo lè pi ; sè pâovont vairé tant que lo dzo est long, sè cocolâ, sè férè 'na masse de petits serviço, et tandi que la djeina fenna reçâod on boton dè diéton, se n'homô lâi allumé lo fû, lâi mâod lo café, ào bin lâi plionné lè truffès po lâi bailli dâo bon temps, et que ne sâ-t-on bin pou se ne maniyé pas onco la patta d'êze ! Enfin quiet : l'est on vretablio paradis ! Mâ pè malheu, bin souveint l'est on paradis que n'a que 'na croutie baragne po lo séparâ dè l'einfaï, iô faut bin pou po férè regattâ dè z'amocirão. Lè vilhiès dzeins que vayont bê, lo sâvont dza d'avanço, kâ on le z'out prâo soveint derè quand vayont passâ 'na noce : « Cè pourro Djan preind que on fameux majo, assebin n'est pas li que vao portâ lè tsaussés. » Ao bin : « Cllia pourra Lisette n'a pas tot pliorâ ào bri. » C'est que lè vilhio savont bin coumeint cein va dein stu mondo. D'a premi que sont mariâ, elliao jeunesse vont bin, po cein que font tot cein que pâovont po sè férè plisi et que sè catson on bocon lão défauts ; mâ quand l'est que vollont reprendre lão z'ésés et que coumeinçont à sè cognâitrè bin adrâi, va-t-âo diablio ! adieu lè cajolâes et lè petits mots. L'homô vint bordon, la fenna résse et piorne et adieu lo paradis.

Eh bin l'est dinsé que l'est z'u per tsi Bombardier. Rien dè pè galé que son ménadzo lè premi teimps ; mâ ein après, quand Bombardier sè fut met à bâirè, ma fâi cein allâ rudo mau.

Onna nè que revagnâi dâo cabaret, la niêse coumeinçâ pas petout arrêvâ à l'hotô. Lo gaillâ sè mette de 'na tôle colère d'on mot que sa fenna lâi dese, que la vollie tiâ. La fenna preind poâire et sè sauvè tsi sa vesena. Bombardier tracé après, sè trâovè solet contré due pernettés que lâi ein diont pi que peindrè, et lè menacé dè lè tiâ toté dûe. La vesena, que ne sè tsaillesâi pas dè passâ l'arma à gautse dè sta manâire, cor criâ se n'homô qu'êtai pè lo cabaret.

— Vins vito ! vins vito, Abran ! se le lâi fâ, Bombardier fâ lo trafi à sa fenna per tsi no et no vao tiâ toté dûe !

Abran que n'avâi pas coâite dè quitta sa quartetta devant que le sâi bussa et qu'amâvè binsu atant sa fenna qu' Bonnardier la sinna, lâi répond :

— Ah ! lo bougro, vo vao tiâ !... Eh bin laisse lo pi férè, et lo trovéri pe tard, cé tsancro dè mâtin !

**Au restaurant.** — Un petit morceau de bouchon tombe dans une coupe de champagne. Sait-on ce que ce simple incident peut permettre de reconnaître la nationalité de ses voisins ?

Il suffit d'observer ce qui se passe.

L'Anglais appelle le garçon et demande une cuiller pour enlever le morceau de bouchon qui surnage.

L'Allemand réclame un autre verre avec une nouvelle bouteille.

Le Français enlève le bouchon avec le bout du doigt.

## L'OEUF ENCHANTE

(Conte de Pâques.)

I

**S**TEPHANE Hébart venait d'avoir la première entrevue avec Perlette, une cousine inconnue. Promis l'un à l'autre depuis leur naissance en raison d'arrangements de famille et de fortune, ils ne s'étaient pourtant jamais vus.

Quand la jeune fille eut atteint dix-sept ans, on jugea prudent de ne pas différer la présentation et l'engagement des fiançailles.

Stéphane, beau type masculin comme extérieur, était féminin d'âme et sa caractéristique était une timidité maladive qui devenait insurmontable lorsqu'il se sentait profondément impressionné. Dans ces cas-là, une sorte de paralysie l'enveloppait, annullant la finesse de son intellect et les qualités foncières de son cœur délicat.

Dès la première vision de Perlette, il fut ensorcelé. Celle-ci, surnommée « l'Oiseau-mouche » parce que toute menue, vive et presto, avait dans son envolée petite personne le chatoyant aspect de ce mignon joyau ailé.

Grâce à la présence de sa mère se chargeant des premiers frais, Stéphane comme prétendant se tira d'affaire lors de la première visite sans trop de difficulté. Grand, mince, distingué, son aspect ne pouvait que plaire ; son silence sembla la preuve d'une réserve naturelle de très bonne éducation.

La jeune fille, surtout amusée de compter pour quelqu'un et d'être mise en évidence, se rendit compte que son cousin ferait un mari flatteur. On se sépara ravis les uns des autres après que Stéphane, ému à souhait, eut passé au doigt mignon l'anneau des fiançailles. Puis il fut autorisé à venir chaque jour faire sa cour officielle.

— Il faut que nos enfants apprennent à se connaître, prononcèrent judicieusement les parents de l'un et de l'autre, et l'on décida qu'on leur laisserait dans ce but le loisir de causer sans témoins.

C'était, il semble, ouvrir pour eux la période délicieuse qui précède le mariage. Ce que nous appellerons le « vernissage » de l'exposition des coeurs.

II

— Ce n'est pas un homme, c'est un bel automate, se disait quelques jours après Perlette, absolument déconfite. Le fait est que le pauvre