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: 10.12.2025

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

CONTEUR VAUDOIS

JOURNAL DE LA SUISSE ROMANDE

PARAISSANT 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.



JAUNE ET BLANC

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 mitté le soin de vous en dire la raison.

Ce qu'on en casse, ces jours, des œufs; c'est immaginable. 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 e bariolage. Comme d'habitude, la coquille de eurs œufs est blanche, quelquefois un peu café au lait; on dit que ce sont les meilleurs.

« Croquer » les œufs est le plaisir des gosses, de plusieurs grandes personnes aussi. Il nous souvient du temps où les jours de Vendrediaint 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 vilage des environs, et l'on mangeait des œufs à satiété. Les petiots avaient leur petit museau tout barbouillé de « jaune ».

Le soir, en rentrant au logis, on frouvait une salade de doucette — de « cresson », comme on di 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 œut, se brisait dans la main de son propriétaire, et se répandait sur les vêtements de celui-ci. Et œut le monde de rire, sauf la victime, qui peslait en vain.

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

Il était un «type» — car c'était un type — très onnu des Lausannois, qui, en échange de deux u trois décis, aimaient à lui faire raconter ses wentures, 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 soidisant passé quelques années, un de ses auditurs lui demande comment ces gens-là mangaient les œufs.

- Tout crus, avec la coquille.
- Vous les mangez aussi non cuits?
- Non, je les préfère cuits. Mais j'avale la oquille.
- Nous aimerions bien voir ca.
- 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 ours sont avalés, ainsi que leurs coquilles.

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

de sa bouche, lui barbouillant de jaune et de blanc le visage et maculant ses habits.

Eclat de rire général. Mais lui ne riait pas; il était furieux; il nous aurait mangés tout crus et tout habillés. X.



ON HOMO QUE VAO REVEINDZI SA FENNA

UAND l'est qu'on valet sè met la corda ao cou po férè la grand chô, c'est binsu que l'est amœirao dè sa mia, et que dè

son coté la gaupa est tota foula dè li. Assebin faut vairè coumeint sont be 'nhirâo d'à premi, kâ n'ont pequa couson que cauquon lâo copâi l'herba dézo lè pi ; sè pâovont vairè tant que lo dzo est long, sè cocolâ, sé férè 'na masse dè petits serviço, et tandi que la djeina fenna recâod on boton dè diéton, se n'homo lâi allumè lo fû, lâi mâod lo café, âo bin lâi plionmé lè truffès po lai bailli dao bon teimps, et que ne sâ-t-on bin pou se ne maniyè pas onco la patta d'éze! Enfin quiet: l'est on vretablio paradis! Mâ pè malheu, bin souveint l'est on paradis que n'a que 'na crouïe baragne po lo séparà dè l'einfai, iô faut bin pou po férè regattâ dè z'amœirâo. Lè vilhiès dzeins que vayont bè, lo sâvont dza d'avanço, kâ on lè z'oût prâo soveint derè quand vayont passà 'na noce : « Cè pourro Djan preind quie on fameux majo, assebin n'est pas li que vâo portâ lè tsaussès. » Ao bin: Cllia pourra Lisette n'a pas tot pliorâ âo bri. » C'est que lè vilhio savont bin coumeint cein va dein stu mondo. D'a premi que sont mariâ, clliao jeunesse vont bin, po cein que font tot cein que pâovont po sè férè pliési et que sè catson on bocon lâo défauts; mâ quand l'est que volliont repreindrè lâo z'ésès et que coumeinçont à sè cognâitre bin adrai, va-t-âo diablio! adieu lè cajolâïes et lè petits mots. L'homo vint bordon, la fenna résse et piorne et adieu lo paradis.

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

Onna nè que revegnâi dâo cabaret, la niése coumeinçà pas petout arrevâ à l'hotô. Lo gaillâ sè mette de 'na tôla colére d'on mot que sa fenna lâi dese, que la vollie tiâ. La fenna preind poâire et sè sauvè tsi sa vesena. Bonbardier tracè après, sè trâovè solet contrè duè pernettès que lâi ein diont pi què peindrè, et lè menacè dè lè tiâ totè duè. La vesena, que ne sè tsaillesâi pas dè passâ l'arma à gautse dè sta manâire, cor criâ se n'homo qu'étâi pè lo cabaret.

— Vins vito! vins vito, Abran! se le lâi fâ, Bonbardier fâ lo trafi à sa fenna per tsi no et no vâo tiâ totè duè!

Abran que n'ayâi pas coâite dè quitta sa quartetta dévant que le sâi bussa et qu'amâvè binsu atant sa fenna què Bonbardier la sinna, lâi repond:

— Ah! lo bougro, vo vâo 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 ENCHANTÉ

(Conte de Pâques.)

T

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'envahissait, annihilant 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 preste, 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.

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

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