

Potage Saint-Germain

Autor(en): **Tronget, Louis**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande**

Band (Jahr): **43 (1905)**

Heft 28

PDF erstellt am: **25.04.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-202475>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Quemet on fabreque lè chêtse-moqua.

Lâi a de bin dâi sorte de pipe, à quemeinci pè lè groche bouffarde ein bou que l'ant on mandzo corbo quemet lo nâ dâi bèrou; et pu lè toraille quel l'ant on mandzo drâ; lè bruleaux que sant fè ein terra blantse; lè chêtse-moqua que sant dâi bruleaux pe cou, iò on eintò lo bet dau fêtu avoué dau fi retor po pouâi lo serrâ bin adrâi avoué lè deints; et assebin lè gambier que sant po lè retso, l'è quemet on bruleau ma lâi a dâi tite d'hommo âo bin de fenna que sant repreintaie dessus, et cotant dhi, na pas cinq; tsi no, lâi a rein que lè conseillè que pouaissant s'ein teni dinse.

Eh bin, on coup, lâi avâi dein on velâdzo duve fabreque de cliiau pipe; iena etài te-gnaite pè on còo de pè Cosalle-lo-Dzorât, et l'autra pè on Jui. Lo Jui fasâi destra bin sè z'affère, l'avâi on moui d'ovrà; na pas lo Cosalli, tant que pouâve socliâ, assebin veindâi sè bruleaux bin pe tchè que l'autro, et sè de-sâi ein li-mimo que se lo Jui baillive quas po rein sa marchandi l'è que l'avâi prâo su on secret po fabrequa meillâo martsî et lè dinse que s'ein terive.

Peinsâ-vâi, se lo Cosalli pouâve attrapâ ci secret, sarâi oquie que porrâi lâi fère gagni dâi moui d'ètius nâovo, ma faillâi pas que l'autro sè demaufyâi d'oquie. Adan quemet savâi que du midzo à onn'hâora ti lè z'ovrà âo Jui, lè commi, lè maître, tot etài via po dinâ, qu'on boubo d'onna dozanna d'annaie que sè gardâve, noutron Dzorâtâ sè décide, quand l'eût oïu souna midzo, à tracî pè la fabrequa iò fa dinse âo boubo:

— Attiuta-vâ, mon galé valottet, tè baillo cliia pice de dhi batse et ci bocon de quegnu âo nillon se te mè montre rido quemet vo fède lè bruleaux ein terra dein voutra fabrequa,

— L'è que, lâi repond lo boubo, mè su trâo petit mousse, ne fè pas oncora lè bruleaux, ne sè rein fère po lo momeint, que lè chêtse-moqua.

— Lè chêtse-moqua!
— Oï, vo sède prâo, cliiau pipe que l'ant on mandzo dinse petit, quemet on vâi dâi z'ovrà que toraillant avoué.

— Eh bin! tè baillèri tot parâi tè dhi batse et lo quegnu se te mè fa vère quemet te lè fâ.

— Baillî-lè mè lo devant, lâi dit lo boubo que n'ire pas à maître tsi on Jui po rein.

— Eh bin! tè, lè vaicé.
Adan noutron craset de boutte sè met à rupâ lo quegnu, einfatte la pice dein sa cat-setta dèso son motchâo; et pu l'eimpougne dessus on tralliâ on bruleau que l'avâi on grand mandzo, lo trosse quas à râ de la tsaudaire iò on met lo tabac quand on rterserze et lâi dit ein lo lâi montreint dèso lo nâ:

— Vaicé quemet on fâ lè chêtse-moqua, n'è pas oquie de bin defecilo, lâi a rein qu'à rontre on bocon lo fêtu.

MARC A LOUIS.

La crainte de la reconnaissance. — Un avocat vient de faire acquitter par le jury son chenapan de client, un vieux criminel au casier judiciaire copieux.

Il va trouver le président après l'audience.
— Oserai-je vous demander la faveur de ne relâcher mon client que demain matin? Il sait que j'ai de l'argent chez moi et j'habite un quartier désert.

Pour papa et pour maman. — Quel âge avez-vous, mon petit monsieur?

— Ça dépend... Quand je suis avec papa, j'ai onze ans... Mais quand je suis avec maman... je n'en ai que huit!

Au sortir de la clinique. — Comment! on a osé vous demander 500 francs pour l'amputation de l'orteil! Mais, pour ce prix-là, moi, je vous aurais coupé les quatre membres avec plaisir.

C'est pas la même chose. — Un Auvergnat était cité comme témoin dans une affaire. Le voyant debout et tout décontenancé devant le tribunal, le président l'interpelle:

— Est-ce vous qui portez plainte?
— Non, monsieur, répond-il sans malice; je porte l'eau.

Pratique. — Dis donc, papa, est-ce que ça se mange, les porcs-épics?

— Non, mon enfant.
— C'est dommage, parce que ce serait bien commode
— Comment donc?
— Eh oui! on aurait tout de suite des cure-dents!

Une giffle!!

Nous nous promenions l'autre jour sur la place de St-François, avec un ami. Nous croisons un jeune homme, en séjour dans une maison de commerce de la ville et en compagnie de qui nous nous étions trouvés il y a quelque temps. Nous avions été réciproquement présentés.

Ce jeune homme a le privilège de posséder un père qui est né avant lui, comme on dit, et qui lui a assuré son pain.

Nous nous apprêtons à saluer, bien que son âge lui eût fait un devoir de s'acquitter le premier de cette élémentaire politesse. Mais, à notre geste, il détourna les yeux, avec un sourire de dédain, qui semblait dire: « Vous avez bien de l'audace de me saluer »

— Quel blanc-bec que ce M. X...! fis-je à mon ami.

Alors, celui-ci, avec l'intonation bien vaudoise et très expressive qu'il donne à son exclamation familière:

— Je te crois! Hé..., là..., u-ne giffle!!

Le pourquoi.

Côté des dames. — Opinion de trois veuves.

PREMIÈRE VEUVE. — J'ai été heureuse en mariage, je puis l'être encore. Les maris valent mieux qu'on ne prétend. Je me remarierai.

DEUXIÈME VEUVE. — J'ai été malheureuse dans mon premier ménage; j'ai donc des chances de bonheur pour mon second. Je me remarierai.

TROISIÈME VEUVE. — J'ai été heureuse dans mon premier mariage, malheureuse dans mon second; il faut jouer la belle. Je me remarierai.

Côté des hommes. — Opinion de trois veufs.

PREMIER VEUF. — J'étais heureux en ménage. Oh! oui, je l'étais.... Je ne pourrais l'être davantage. Je ne me remarierai pas.

DEUXIÈME VEUF. — Mon ménage était un enfer, me voilà délivré. Non, je ne me remarierai pas.

TROISIÈME VEUF. — Ça marchait mal dans mon premier ménage; encore un peu plus mal dans le second. Je ne suis pas curieux de savoir comment ça marcherait dans le troisième. Je ne me remarierai pas.

Gouvernante. — Annonce lue dans un de nos journaux:

« On cherche comme gouvernante une demoiselle catholique d'une bonne famille, sachant enseigner sa langue maternelle et donner des leçons de piano, et si possible dans la langue anglaise, auprès d'une riche famille.
« Adresser les offres à M. C. P. à S. »

Femina. — Je ne sais pas quel secret ont certaines femmes pour se conserver, disait une vieille fille. Elles se donnent l'âge qu'elles veulent. Et moi, je trouve des gens qui ont l'air de douter lorsque je leur dis que je n'ai que trente-deux ans.

— Oh! ma chère, fait une de ses voisines

avec un sourire gracieux, il faut qu'ils soient bien incrédules, car on vous les donnerait plutôt deux fois qu'une.

Potage Saint Germain.

(6 personnes.) (35 minutes.)
Jetez dans une casserole d'eau bouillante salée $\frac{3}{4}$ de litre de gros pois frais et venant d'être écossés. Ajoutez-y 5 ou 6 feuilles de laitue et le vert de deux petits poireaux finement émincés, cuisez à ébullition très vive et, sitôt les pois cuits, égouttez-les, en ayant soin de réserver la cuisson. D'une façon ou de l'autre, broyez ces pois en pâte, passez au tamis fin, recueillez la purée dans une casserole et délayez-la avec 8 dl. de la cuisson réservée, ou bien 4 dl. de cuisson et autant de bouillon. Remuez sur le feu jusqu'à l'ébullition et mettez à point, hors du feu, avec 50 gr. de beurre, une pincée de sucre en poudre, 8 gouttes « d'Arôme Maggi ». Versez dans la soupière et ajoutez 3 cuillerées de petits pois fins cuits à l'anglaise et une forte pincée de pluches de cerfeuil.

(La Salle à manger de Paris.)

LOUIS TRONGET.

A chacun son dû. — En reproduisant samedi dernier les pronostics sur le temps, contenus dans le *Vade mecum pour la Suisse*, nous n'avons pas pris garde à une petite note indiquant que ces pronostics sont la propriété de l'*Imprimerie Büchler et Co, à Berne*. Il n'est donc que juste de reconnaître les droits de celle-ci.

A qui le chien? — Dans une hôtellerie, un chien avait pris le beau milieu du foyer.

Le maître d'hôtel arrive; quatre personnes s'étaient rangées autour de la cheminée:

— Joli chien! Il est à vous, monsieur? dit-il au premier.

— Non, monsieur.
— Admirable bête! Sans doute, il vous appartient? demande-t-il au second.

— Non, monsieur.
— Rare animal! Monsieur y tient beaucoup? fait-il au troisième.

— Il n'est pas à moi.
— Splendide animal! dit-il au dernier, et combien vous devez l'aimer?

— Ce chien ne m'appartient pas.
— Alors f....-moi le camp, ignoble animal. A-t-on jamais vu un monstre comme ça!

Le poltron.

D'où ce mot?

L'origine en remonte à l'antiquité. A Rome, certains jeunes gens, pour échapper au service militaire, se coupaient le pouce droit.

Or, le pouce, se dit en latin *pollex*, qui fait à l'ablatif *police*. On disait donc d'eux qu'ils étaient *police truncato*, le pouce coupé.

Avec les premières syllabes de ces deux mots, on a fait le mot *poltrune*, puis *poltron*, qui est resté le synonyme de lâche.

Le sacrifice. — Les sacrifices que nous faisons pour ceux que nous aimons, n'ont de valeur que s'ils les ignorent; si nous en étions récompensés par leur reconnaissance, où serait le sacrifice? Nous gagnerions trop au change.

M^{me} E. de Pressensé.

Irrésistibles. — C'est inconcevable. La *Robinière* tient bon. L'attrait des soirées estivales, sous les cieus brodés d'étoiles, ne peut vaincre celui des chansons d'Aimée Faure et de René Rieux. Elles sont si drôles, ces chansons, et si bien dites! Les petites pièces qui les accompagnent n'ont rien de bien extraordinaire ni de bien nouveau. Elles ne sont pas précisément pour les pensionnats. D'aucuns le leur reprochent; c'est, pour d'autres, leur principal mérite. Quand on pourra contenter tout le monde?

CAUSERIES DU « CONTEUR VAUDOIS »

1^{re} Série.

Prix: 2 francs.

La rédaction: J. MONNET et V. FAVRAT.

Lausanne. — Imprimerie Guillooud-Howard.