

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 52 (1914)
Heft: 25

Artikel: Onna rèclamachon
Autor: T.T.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-210498>

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: 08.07.2025

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

douane, sans même — et c'était bien là l'affront suprême — se préoccuper de sa présence à lui, Bibermann.

Tout un drame que, si vous le voulez bien, nous allons vous conter.

C'était par une radieuse matinée de juillet. Une joie immense planait sur la terre fécondée. Son déjeuner achevé, Bibermann fit quelques pas sur la route, observa, en critique compétent, l'état du ciel. Pas un nuage, pas une ombre dans toute cette lumière. De l'est une brise légère, fraîche, parfumée, soufflait. Un pêcheur passa :

— Schönes Wetter!

Les mains aux hanches, Bibermann répondit :

— Ja wohl!

Lentement, à pas mesurés, il entra au poste, décrocha de la muraille son ceinturon et, du geste machinal coutumier aux vieux soldats, l'assujettit autour de sa taille. Puis il ressortit, bavarda durant quelques minutes avec l'inspecteur du bétail, pinça la taille à la Liseli du syndic, moucha Fritz, le galopin du maréchal et, enfin décidé, s'enfonça dans la campagne, disparut au milieu des blés jaunissants.

Las bientôt, le vieux garde s'assit au bord du fleuve et regarda couler l'eau. Il demeura là longtemps, immobile, perdu dans une rêverie que berçait le caressant murmure des flots.

Soudain, un bruit singulier, pareil au bourdonnement d'un frelon, le tira de sa torpeur. Bibermann se retourna, regarda à droite, à gauche, sans découvrir rien de suspect. Déjà, il reprenait sa position première, lorsque le bruit qui venait de le mettre en alerte se précisa, ponctué maintenant de coups sourds et réguliers.

Pris d'une vague inquiétude, Bibermann leva la tête. Alors, à sa stupéfaction profonde, il aperçut, se détachant nettement sur l'azur immaculé du ciel, une chose noire, allongée, étrange, jamais vue, qui fonçait droit dans la direction de la Frontière.

Mais déjà Bibermann était sur pied.

— Donnerwetter! gronda-t-il. Der Luftballon! (Le ballon!)

Il n'en croyait pas ses yeux. La veille encore, au café de l'« Etoile », entre deux rasades de bière mousseuse, n'avait-il pas failli pulvériser l'instituteur qui, le *Stadt Anzeiger* en mains, lui annonçait la prochaine apparition dans la contrée d'un dirigeable capable de se mouvoir dans les airs aussi facilement qu'un bateau sur le lac de Constance? N'avait-il pas solennellement parié une vieille bouteille de *Hallauer* qu'à sa première sortie le fameux ballon piquerait une tête dans le Rhin, où, certes, il n'irait pas le rechercher.

Et, miracle des miracles, le ballon était là, imposant, majestueux, immense. Il avançait toujours. A chaque seconde, sa marche douce, rapide et sûre, le rapprochait. Bientôt Bibermann distingua les deux nacelles suspendues sous l'énorme machine. Il vit nettement des têtes qui se penchaient par-dessus bord, entendit des voix. Et, soudain, la catastrophe se produisit. En présence du vieux garde, qui de la voix et du geste tentait vainement de s'opposer au passage, le monstre franchit la Frontière.

Le dirigeable avait depuis longtemps disparu derrière la colline prochaine que Bibermann était encore debout, les bras en l'air, dans une attitude de défense. Que s'était-il donc passé? Il lui semblait qu'une boule de plomb montait de sa poitrine à sa gorge, cherchant à l'étouffer. Enfin, il se souvint : le ballon! La vague hypothèse d'hier devenue la réalité certaine d'aujourd'hui. Bibermann sentit qu'un fait nouveau, énorme, colossal, aux conséquences grosses d'inconnues, venait de se produire. Impunément, des étrangers venaient de passer par-

dessus la Consigne, par-dessus le Tarif, par-dessus le Règlement, par-dessus la Frontière!

La Frontière violée! Le rouge de la honte monta au front de Bibermann. Ses mains se crispèrent. La Frontière violée! Et il avait assisté, impuissant, à ce crime abominable commis par des gens qui ne prenaient même pas la peine de se cacher, qui opéraient en plein jour, qui paraissaient se soucier de lui, Bibermann, du vieux garde fidèle, du vieux soldat sans peur et sans reproche, comme de leur première layette. Des inconnus passaient librement, le cœur à l'aise, sans plus se préoccuper de la Loi que si elle n'eût jamais existé.

Bibermann ne comprenait plus. L'événement l'écrasait. Il eut la sensation très nette qu'une transformation capitale allait sous peu bouleverser le monde. Il en éprouva une grande tristesse.

Sans hâte, Bibermann regagna son poste. Et le soir, contrairement à une chère habitude, il n'alla pas au café de l'« Etoile »! La bière n'est pas bonne quand on a du chagrin.

M.-E. T.

L'innocente manie. — C'est à la crèmerie :

Une cliente. — Combien vous dois-je?

La dame de comptoir. — Madame a des pâtisseries et un thé.

La cliente. — Pardon, le thé ne valait rien; je l'ai renvoyé. Je ne dois donc pas le payer, me semble-t-il.

La dame de comptoir. — Ce n'est pas mon affaire; ne perdons pas de temps à contester.

La cliente (vivement). — Mais c'est vous qui comptez ce thé!

Aïe!!

ONNA RÈCLAMACHON

Vo seidè prâo que deîn bin dâi veladzo l'est lè paysan que font laô burro et la tomme, et que l'âi ya tot parâi onna fretêri yo vont porta lou laci. L'est cique que l'eîn a lo mé portâ que l'à son tor pô fabriqué et sè tignont on fretâi pô tot ceîn maniganci, et faut lâi bailli à medzi tot cè dzo quie et mimameint l'âi bailli onna botolhie.

On iadzo que l'âi avâi deîn lo veladzo on menistrè tot naôvè et qu'avâi assebin onna fenna et onna serveinta, dè bio savâi què lo paysan po sè fêrè bin vèrè dè Monsu lo menistrè l'âi a fait apportâ tsi li, dè vâi la né, onna livre dè burro. Faut derè que l'irè retse et qu'avâi prâo vatse à l'étrabio.

Madame la menistrè l'a ètà bin benèze et la remâcha bin adrà.

Lo leindèman, lo mimo affaire et dinse tandi cin dzo po ceîn que l'irè ti dè bon paysan.

Mâ vouâiqui èin aprè, cique qu'à zu lo laci n'avâi rein què n'a vatze et que bâillivè pou. Ma fâi lo pourro diablio n'avè què tot justo por li.

Adon madame la menistrè qu'avâi zu son burro quasi tota la senanna, s'èbbayivè dè ne rein avâi ci dze. S'èin vâi trova lo fretâi po l'âi demandâ à qui ètà lo laci, et invouie la serveinte :

— Bondzo, que l'âi fâ, vò m'âi àobia! vigno fenameint queri mon burro!!!

T. T.

Bébé apprend le français. — On apporte un superbe fromage de Brie.

Bébé, qui a six ans, mais qui a conservé son langage enfantin, demande une *tatine de mome*.

Sa bonne, une vieille Alsacienne, le reprend avec sévérité :

— Tu ne pourras donc chamois tire du vromache!

Deux questions.

Un de nos collaborateurs occasionnels, M. Maurice Gabbud, correspondant du *Glossaire des patois romands*, nous prie de poser ces deux questions à nos lecteurs :

Mardi-Gras. — Bœuf-Gras.

Dans quelles localités du pays vaudois ou romand s'organise encore ou s'est organisé le « Mardi-Gras » ou, à Pâques, le cortège du « Bœuf-Gras », animal de choix, véritable boule de graisse enrubannée?

Cette coutume est répandue en France; elle est très en honneur à Paris. Des savants pensent en faire remonter l'origine au culte que les anciens Egyptiens rendaient au fameux Bœuf Apis.

Jeux de cartes.

A côté du « Jass », ce jeu de cartes allemand qui s'acclimate partout dans nos contrées, avons-nous des jeux de cartes indigènes essentiellement nationaux et d'origine romande?

Voici les questions posées. Les réponses seront les bienvenues.

Transposition. — La jeune X... tapote très fort et très longtemps sur un vieux pianô qui est faux comme un jeton.

L'autre jour, une de ses amies vient la voir :

— Jouis-tu la *Réverie* de Rosanello, toi?

— Mais certainement, ma chère.

— Eh bien, moi, je ne peux pas, il y a trop de bémols!

— Que tu es bête! Fais donc comme moi : quand il y a des bémols à un morceau, je les gratte.

LES BONS COINS

Le coin du gourmet.

Bavaroise aux fraises. — Prendre deux livres de fraises; éplucher, écraser, passer au tamis, mettre dans un saladier avec trois quarts de sucre râpé. Faire dissoudre à part 40 grammes de gélatine avec deux décilitres d'eau dans une casserole doublée de faïence; faire fondre à feu doux; faire refroidir, puis verser sur les fraises en remuant longtemps. Ajouter un verre de crème Chantilly. Placer le mélange dans un moule posé dans un vase rempli de glace; la glace doit remonter jusqu'à trois centimètres du bord. Fermer le moule avec un couvercle de casserole rempli de glace pilée. Au bout d'une heure et demie, retirer le moule, le plonger de *biais* dans une terrine remplie d'eau chaude, non bouillante, le retirer de nouveau et démouler doucement en le renversant sur un plat; si la bavaroise ne se détachait pas bien, le replonger un instant dans l'eau chaude, en évitant que celle-ci ne s'introduise dans le moule.

Le coin de la coquette.

Pour faire une « Eau de Cologne » exquise. — Prenez : Essence de bergamote 10 gr., essence d'orange 10 gr., essence de citron 5 gr., essence de cédrat 3 gr., essence de romarin 1 gr., teinture d'ambre 5 gr., teinture de benjoin 5 gr.

Faire dissoudre dans un litre d'alcool à 90°, bien mélanger, et filtrer.

Amis-Gyms, Bourgeoise, Choralions.

Sous-Offs, Artilleurs, faites encadrer vos diplômes chez l'ami OSCAR, aux Galeries du Commerce ::

Rédaction : Julien MONNET et Victor FAVRAT

Lausanne. — Imprimerie AMI FATIO & C^{ie}.