

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 44 (1906)
Heft: 27

Artikel: Coumeint aô guelhion
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-203499>

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: 05.07.2025

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

Les plus fortes jaugeant 3,600 quintaux ; leur charge moyenne est de 2,500 quintaux, celle du brigantin de 1,000 à 1,800. Un petit bateau leur sert au débarquement ou à la remorque. Les cochères les plus fortes portent 800 quintaux. Elles servent surtout au transport des matériaux de construction, des fruits, de la volaille et des bestiaux. Ces embarcations diverses portent toutes deux voiles latines soutenues par deux mâts.

» La grande barque armée et équipée revient à environ 16,000 francs de Suisse, la moyenne à 12,000. Les bois qui servent à la construction sont le mélèze pour les flancs et le pont, le chêne pour les côtes, le sapin pour les mâts et les vergues. Le fond applati de la barque est parcouru par une quille d'une hauteur de 2 à 3 pouces sur une longueur de 48 à 75 pieds. La forme du navire paraît d'abord défectueuse ; peut-être est-elle la meilleure sur un lac où les bas-fonds sont nombreux, surtout en hiver.

» Chaque barque est sous la conduite d'un patron, agent responsable, qui a sous ses ordres deux ou trois bateliers. Parfois le patron est propriétaire du navire et parfois il est simplement aux gages du possesseur de la barque. Le simple batelier reçoit 30 francs par mois et sa part au repas commun. On le paie aussi par voyage, à raison de 10 francs. On compte deux voyages par semaine. Les bateliers, Savoyards pour la plupart, sont forts, hardis, ardents au travail. Exposés sans cesse aux intempéries de l'air, assujétis aux travaux les plus pénibles, passant de l'excès du travail à une oisiveté prolongée souvent pendant de longs jours, il est rare qu'ils tiennent encore le lac après l'âge de 45 ans.

» C'est en 1823, qu'un Américain, M. Church, a construit un premier bateau à vapeur, le *Guillaume-Tell* ; puis nous avons vu appareiller le *Remorqueur*, le *Winkelried*, l'*Aigle*, le *Léman*, l'*Helvétie*. »

L. VULLIEMIN.

Onna bouna réson.

Pierro aô sapeu n'avai que n'a felhie, et coumeint la gaupa avai gaillâ oquî à preteindre, lè chalands ne lâi manquiront pas.

Mâ dé très-ti, cé que fut lo préférâ de la donzalla fut on gailla dâo défrou, on vive la joie, que fasâ son fignolet, que dansivè bin et qu'avai on boutafrou dâo diablo ; et coumeint l'étâi on dié compagnon, l'étâi bin recriâ pè la jeunesse quand y'avai onna danse, kâ lè savâi bin amusâ. Don l'estaffier que savâi que la boueba à Pierro aô sapeu avai dè la brâza, la reluquâvè et lâi savâi derè dâi galèzès tsouzès.

Lo Pierro sè laissa eindzaubliâ assebin et cein finit pè fèrè babelhi lo menistrè, kâ cein sè passâvè dévant qu'on aussè dâi petabossons ; et lâi eût la noce aô bet.

Lo leindéman dè la noce, Pierro, qu'avai lè maçons (pas lè couastro, mâ cliâo dâi quartet-tès), étâi pè la pinta, iô trâove s'n'ami Frelure qu'avai passâ l'écoula avoué li et que lâi fâ :

— Mâ coumeint dâo diablo as-tou fé dè bailli te felhie à n'on gaillâ tarâ et pllein dè dettès coumeint on tsin dè pudzès ?

— Coumeint ?

— Eh binsu ! et vu bin fremâ que n'a mariâ ta felhie què po avai dè la mounia po payi cliâo à quoui dâi.

— Et porquî ne m'ein as-tou rein de ?

— Ne poivè pas, m'n'ami ! lo lulu mè dâi veingt pîces.

Coumeint aô guelhion.

Où bravo païsan menavè, l'autro dzo, on moulo dè bou pè Losanna, tsi onna dama. Quand l'eut detserzi, la dama, qu'étâi n'a vretablia et n'a respettablia dama, bouna

coumeint lo pan et charetablia, fe eintra lo tserrotton à l'hotò po lo payi et po lâi bailli on verro. Adon, coumeint l'amâvo prâo djasâ on moimeint avoué li, le fâ à sa serveinta :

— Sophie ! apportez-moi un verre propre, pour que je puisse trinquer avec monsieur.

— On verro proupro ! fâ lo païsan ; n'a pas fauta. On pâo bin bâirè dein lo mîmo, coumeint aô guelhion.

Hâchis à l'américaine.

6 personnes.

25 minutes.

Pelez trois pommes de terre Hollande, coupez-les en petits dés, assaisonnez-les de sel, et faites-les sauter au beurre. D'autre part, faites blondir au beurre un gros oignon hâché et, pendant ce temps, coupez en dés une livre de rosbif froid de desserte. Ajoutez à l'oignon revenu 2 cuillerées de purée de tomates, 1 décilitre et demi de jus de veau, le rosbif coupé en dés, et les deux tiers des pommes de terre sautées. Mélangez bien le tout et chauffez à l'entrée du four pendant 7 à 8 minutes, mais sans laisser bouillir, parce que l'ébullition durcirait la viande. Au moment de servir, complétez le hâchis avec une cuillerée à café d'« Arome Maggi » ; dressez en timbale chaude, couvrez avec le reste des dés de pommes de terre, et semez sur ceux-ci une pincée de persil hâché.

(La Salle à manger de Paris.)

LOUIS TRONGET.

L'hôte modèle.

Si la race des *hommes de société* s'éteint peu à peu, une des variétés de l'espèce en est, je crois, presque entièrement perdue, c'est celle des *hôtes modèles*. Le temps n'est plus où les fêtes se préparent de longue main, où les réceptions s'organisent à l'avance, où ni peines ni soins ne coûtent pour la réussite d'une partie de plaisir. On fait aujourd'hui au plus vite et au plus près ; — on s'ennuiera, c'est vrai, mais on ne se sera pas mis en frais d'imagination pour éviter ce désastreux inconvénient.

L'hôte modèle rend tout facile ; toujours à l'avant-garde de la danse, à l'avant-poste du buffet. On ne saurait s'imaginer combien de qualités, de vertus il faut à l'hôte modèle pour avoir toujours le visage radieux et bienveillant qui constitue le *physique de son emploi*, comme on dit au théâtre.

EXEMPLES. Un ami maladroit renverse une tasse de café sur un sofa — (lui sourire et le consoler de ce malheur). — Un enfant déchire un album de prix — (l'excuser auprès de ses parents). — Un domestique empressé casse l'index d'une statue antique — (ramasser furtivement le débris accusateur, et faire semblant de n'avoir rien vu). — En voilà je pense assez pour montrer sa patience et sa charité ; passons à ses talents, ils doivent être nombreux et variés.

Habile administrateur, l'hôte modèle joint à l'aménité de l'homme privé la largeur de vue et la fermeté de l'homme d'état, car souvent il est appelé à des fonctions publiques concernant sa spécialité. Tout bal de souscription, tout *pique-nique* l'ont de droit pour ordonnateur, et c'est là surtout qu'il se développe ses vues gigantesques. Il est responsable du matériel et du moral de la fête, des lampions aux couplets de circonstance inclusivement, et là, dans le salon omnibus, à son aise, à son empressement, à sa sollicitude pour les invités, on voit que comme chez lui il se rappelle et met en œuvre ce grand précepte donné par le sage et spirituel Briat-Savarin :

« Convier quelqu'un, c'est se charger de son bonheur pendant tout le temps qu'il est sous notre toit. »

Edile vigilant, l'hôte modèle veille sans cesse à la propreté, à la température, à la circulation ; quêteur gracieux, il fait les présentations nécessaires entre les personnes qu'il devine pouvoir se convenir, met chacun à la place qu'il aurait

désiré ou que le monde lui assigne, et semble à chaque convive faire une exception pour lui.

Il possède des connaissances gastronomiques, un goût éprouvé.

Il faut qu'il soit peintre ou au moins décorateur, car comment orner une salle ? Nul tapissier n'entend aussi bien que lui les tentures, et on peut le surprendre le matin d'un bal avec un marteau à la main et des clous entre les dents.

Mais il faut le voir au milieu de la cohorte des travailleurs, gourmandant l'un, corrigeant l'autre. Il prévient tout désordre, assure une répression immédiate à toute contravention au règlement.

S'agit-il d'une partie sur l'eau, l'hôte modèle sera amiral, commissaire du bord, pilote et au besoin artillerie.

Propose-t-on de danser pour passer le temps, l'hôte modèle se fait homme de peine pour apporter le piano qui était dans la pièce voisine, menuisier pour déclouer le tapis du salon, et si personne n'ose attaquer la note, il se fait orchestre et écorche avec l'aplomb de Litz une valse ou un galop jusqu'à ce qu'on vienne le relayer. Alors, s'élance au milieu des danseurs et les anime du geste et de la voix.

Voilà l'hôte modèle, un type que l'on ne rencontre plus que très rarement.

UN VIEUX DE LA VIEILLE.

Dans le monde.

RÉUNION d'amis chez M. le député *Serpinet*.

Après les présentations d'usage, les invités font un tour de jardin et rentrent pour l'apéritif. Chacun s'exclame sur la belle ordonnance de la maison, le goût artistique de l'ameublement, la rareté de tel objet, la finesse de telle fleur, la distinction de Madame, l'embonpoint de son époux, le merveilleux chant du canari, la longueur de la queue du chat,.... enfin la conversation bat son plein, entrecoupée de petits éclats de rire et de remarques qui s'efforcent d'être aimables et spirituelles. Au premier rang des causeurs est un bellâtre, que la modestie n'a pas encore inscrit dans son livre. Un convive l'écoute bouche bée, tandis que son voisin paraît absorbé par les courants célestes.

— Permettez-moi, cher Monsieur, dit le premier au second, de vous demander si vous connaissez M. de la Myrtilière ?

— Sans doute.

— Mais vous ne lui avez pas encore adressé la parole ? Vous n'ignorez pas qu'il descend d'une des plus illustres familles du pays ?

— Si, si, au contraire, mon cher ami, mais je n'ai aucune estime pour les gens qui ne font que descendre, je préfère ceux qui montent. A.

L'Harmonie lausannoise a donné, jeudi soir, dans les jardins de l'Abbaye de l'Arc, un concert très goûté. La réelle valeur de cette société, le concours de M. Castella et la composition du programme, où figurait, comme morceau de résistance, la *Grande fantaisie sur le Festival*, de Jaques, arrangée par M. le professeur Merten, en voilà certes bien assez pour expliquer un succès extraordinaire.

Bibliothèque nationale.

L'administration de la Bibliothèque nationale suisse, à Berne, d'accord avec la Commission centrale pour la Bibliothèque suisse, adresse à toutes les sociétés et institutions d'utilité publique, ainsi qu'aux particuliers, un pressant appel et les prie de lui venir en aide pour l'élaboration de la bibliographie des œuvres d'utilité publique en lui envoyant tous les imprimés, anciens et nouveaux, qui rentrent dans cette matière si étendue (y compris les statuts et les rapports, etc.). La franchise de port est accordée aux envois ne dépassant pas 2 kilos et expédiés à la Bibliothèque avec la désignation « officiel ».

Rédaction : Julien MONNET et Victor FAVRAT

Lausanne. — Imprimerie Guilloud-Hovard, Ami FATIO, successeur.