

Onn' abbayi de fenne

Autor(en): **S.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **63 (1925)**

Heft 15

PDF erstellt am: **26.04.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-219448>

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.



CONTEUR VAUDOIS

JOURNAL DE LA SUISSE ROMANDE

PARAÎSSANT LE SAMEDI

Rédaction et Administration :
Imprimerie PACHE-VARDEL & 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.

LA DANSE DES ŒUFS

J'ai rêvé l'autre jour qu'entre eux,
A propos de Pâques, les œufs,
De se distraire désireux,
Dans une des vastes cuisines
Qui ressemblent à des usines,
Conviant cousins et cousines,
Donnaient le grand bal le plus neuf,
Dernier bateau, dernier teuf-teuf,
Qu'on eût vu de mémoire d'œuf !

Ce bal comme un bal de chez nous
Était un joli rendez-vous
De braves gens, de sots, de fous ;
Il en vint de toutes les formes.
Des longs, des ronds, des piriformes,
Des minuscules, des énormes :
Des œufs intacts ou fendillés,
Teintés, jaspés ou pointillés,
Des œufs amis, des œufs brouillés ;

Des œufs importants et huppés,
Devant qui tous étaient courbés,
Tranchons le mot : des œufs gobés !
Les œufs bons garçons, bonnes filles,
Et ceux qui même à leurs familles
Ne donneraient pas leurs coquilles ;
Venus dans des sacs en papier,
Sur le plat, dans un coquetier,
Ou tous dans le même panier.

Même le gros œuf en carton
Où se trouve sur du coton
Une bêtise : un mirilton,
Un « bébé-mignon » pour les filles
Et pour les garçons quelques billes
Avec un petit jeu de quilles ;
L'œuf d'épicer, enrubanné,
Chocolat, sucre raffiné,
D'un nom propre quelconque orné.

Certains de ces œufs étaient frais,
D'autres ne l'étaient qu'à peu près,
D'autres sentaient le pourri, très !
Mais le gros clou de la soirée
Ce fut, devant cette chambrée,
La sensationnelle entrée
Fait soudain dans le salon
A petits sauts, sur le bout long,
Par l'immortel œuf de Colomb !

Que d'œufs !... J'étouffe !... Et je m'éveille !...
— Et tout ça pour avoir la veille
Mangé trop d'œufs sur de l'oseille ! —
Quelle leçon, œufs obsédants !...
Pour remanger des œufs j'attends
Que leurs pondeuses aient des dents !

Miguel Zamacoïs.



ONN' ABBAYI DE FENNE

DEIN noutron velâdzo dé Seinlâo, lâi
avâi on régent que l'étâi batsi l'onclio
Djan. L'étâi lo premi po fère l'écoûlâ,
et tsacon l'amâve : l'étâi vretâbliâmeint quemet
l'onclio dé tot lo velâdzo.

L'è bin damâdzo que la mô l'ausse prâi trâo
vite. Mâ n'è pas obliâ tsi no, vo z'allâ vère ! L'è

bouébette que l'ant zu ètâ sè z'écoûlire sant de-
vegne on bocon vilhîe ; sè sant mariaie de cé de
lé ; sant mimameint dâi mère-grand.

Mâ l'ant décidé dè sè rasseimblîâ ti lè dou
z'ans pé Seinlâo po dèvesâ einseimblîe dâo biaû
teimps dè l'onclio Djan et sè bailli dinse on bon
plîiâ, sein cliâo poison d'homme que n'ant pas
fauta dè tot vère et dè tot oûre. L'è 'nna vretâ-
bliâ abbayî dè fenne, po cingozalâ dâo café,
medzi dâo quegnû et dzerouëtâ à rebouille-mor.

L'è la Marienne âo dzûdzô que fâ lo refredon,
çà la 'nna granta carraie et lo tieu su la man.

L'âoton passâ, la Marienne l'a einmodâ l'ab-
bayî et l'a einvouyî 'nna carte à tsaquena po sè
rasseimblîâ pè Seinlâo lo veingt d'ottobre.

L'Augustine à l'Ugène quie demore pè la
Coûta, fasâi la buie. Son hommo lâi fâ dinse :

— Vaïque 'nna carta dè la Marienne. L'è bin
su po voutr' abbayî !

— Ne pû pardine pas quegnî cein, fâ l'Augus-
tine. Lè lé man tot einpacotâie dè lissû. Té faut
mé dère cein que l'è marquâ !

— T'einlève sè pu quegnî assebin avoué sta
foumâre. Ah ! l'è bin dinse, pardine ! Voutron
rasseimblîameint l'è pò lo di d'ottobre !

— Pò lo di ? Vâ bin ! Mé rédzhio rido d'allâ
pè Seinlâo !

L'Augustina sè dépatse dè fère sa buia, d'ein-
fatâ sè z'harde dein lo pailo, dè fère à medzi
po son hommo et sè bite, et via po Seinlâo ! Fa-
sai on rido pouet teimps, mâ n'est pas cein que
pôave rateni l'Augustine d'allâ à l'abbayî.

Ein arreveint pè Lozena, guegnive tant qué l'a
pu la tseraire dâo Tsâno po vère dérûpita l'Hen-
riette dè Medzequegnû que l'étâi assebin dè l'ab-
bayî. Mâ min d'Henriette : « L'arâ manquâ
l'hôra ! » Lo train l'a subliâ et l'Augustine s'è
rêbêtaie dein lo wagon totta soletta.

A Graomodzon, l'Augustine reguegnive de cé
de lé po vère arrevè la Charlotte dè Gourze et la
recriâ : « Min dè Charlotte ! » Ma fai, l'Augus-
tine s'eingrindî ve on bocon.

Vaïque Seinlâo ! L'è l'a cotouma que lè fen-
ne dè l'abbayî vegnant queri pè la gare stausse
que vegnant dâo défroû. L'Augustine soo dâo
wagon et re-re-guegnive : « Min dè Marienne !
Min dè Djâne ! Min d'Alphonsine !

— L'âi a dâo diâblîo pè lé dedein ! N'è pâ
moian que la plîodze l'ausse épouâiri totta la
beinda !

La pourra fenna asse grindze quie lo ciet, al-
lâve s'achottâ tsi sa cousena tant qu'âo leindé-
man.

La démeindze, sè dépatrive d'allâ vère tsi la
Marienne cein que l'è arrevâ po tot dèreindzi.
Accutâve dein lè z'ègrâ po oûre dzérouëtâ la
Charlotte âo bin la D'âne ! Rein dè rein !

La Marienne guegnive l'Augustine quemet se
tsesâi dâo ciet :

— Mâ ! quienn' idée â-te de veni pè Seinlâo
ôra ?

— Quienne idée ? L'è boûna ! L'è bin tè que te
m'a einvouyî 'nna carta, tot parâi !

— Bin sù ! L'è mé ! Mâ l'étâi marquâ po lo
veingt, et no sein lo di !

— Lo veingt ? N'è pâ possiblîo ! L'è mon
gnagnoû d'Ugène que la mau guegnî ! Quien ta-
dié ! té possiblîo âo mondo !

L'a téléphonâ riche raque à son hommo pò
l'insurtâ. Mâ nè poave pas sè teni dè recaffâ Et

l'Ugène, l'étâi adi pi. Sè tegnai lè coûte à l'aotrou
bet dâo fi. L'a de à sa femme :

— L'è bin vère ! L'è mé que sù on bedan ! Mé
foudra té repayi lo voyadzo dein houit dzo po
m'apprendre è guegnî dè travè !

Et l'a fé dinse po tot arreindzi. S.

A l'infirmerie militaire. — Le lieutenant médecin
à l'infirmerie Pompadoux :

— Pompadoux, avez-vous pris la température de
ce soldat malade ?

— Oui, mon lieutenant ; je lui ai mis le baromètre
sur le ventre, et comme ça marquait très sec, je lui
ai donné à boire.

Trop vieux. — Un petit garçon entre dans une pâ-
tisserie, demande un gâteau et y mord à belles dents.
Il fait la grimace.

— Il n'est pas bon, votre gâteau, dit-il au pâtis-
sier.

— Mon gâteau, pas bon ? réplique celui-ci. Appre-
nez, jeune homme, que je faisais des gâteaux avant
que vous soyez né.

— Je ne dis pas... mais c'est pas un de ceux-là que
je vous demandais.

CHEZ L'AMI FRITZ, A PARIS

QUELQUES petits restaurants suisses de
Paris offrent à leurs clients de succu-
lentes « fondues au fromage », mets dont
sont très friands les Parisiens et les étrangers de
passage, particulièrement les Américains.

Près de l'église Saint-Roch, à la rue de la
Sourdière, un de ces estaminets, copié sur nos
« pintes vaudoises », a la spécialité de « fondues
neuchâteloises » et de vins du pays romand. Sur
son enseigne on lit : « Café du Léman » et « Chez
l'ami Fritz ».

L'ami Fritz est originaire de Lausanne ; il est
passé maître dans l'art de faire fondre le froma-
ge ; il connaît à fond la façon de soigner et de
mûrir les pièces de choix !

Il n'est pas rare de rencontrer, chez l'ami
Fritz, quelque « grosse nuque » parisienne, des
étrangers de marque, et notre Ministre, lui-même,
ne dédaigne pas d'y aller faire trempette et d'y
boire démocratiquement « quartette ».

Au Nouvel-An dernier, le café du Léman, fit
relâche et resta fermé jusqu'au 2 janvier. Une
riche famille des Champs-Élysées, cherchant à
offrir, pour le réveillon de Sylvestre, une origi-
nale surprise à une quarantaine d'invités, solli-
cita le concours de l'ami Fritz et lui proposa de
faire de la fondue... en lieu et place de potage.
Sitôt dit, sitôt fait ! L'ami Fritz s'en fut chez
son client, muni du nécessaire : fromage en suf-
fiance, neuf « caquelons » et... kirsch du bon pays
de Vaud !

Un grand fourneau potager, chauffé au gaz,
permet de mettre en train les neuf fondues à la
fois. Dès qu'elles acquièrent la fluidité voulue el-
les furent transportées, du sous-sol au second,
terminées selon les règles de l'art sur une petite
cuisine à gaz et, quelques minutes après, fu-
maient sur les tables, au nombre de neuf et ayant
chacune un instructeur-chef pour initier les no-
vices sur la façon de s'en servir.

Cette surprise remporta un grand succès et ce
plat national se mangea sans mélancolie... ce fut
le clou de la soirée !

C'est égal, neuf d'un coup servies en dix mi-
nutes, ça n'est pas banal.