

Les commandements du ministre

Autor(en): **Gavroche**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **32 (1894)**

Heft 21

PDF erstellt am: **16.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-194300>

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.

» lisation avec débit régulier sera ins-
» tallée sous peu. »

Prenons bonne note de ce « sous
peu, » montrons-nous patient et ne
murmurons pas; la patience, en affaire
d'administration publique, est la vertu
des Lausannois.

Oui, attendons que ce pauvre lac soit
rincé, et promenons-nous quand même
à Sauvabelin, le moment favorable est
venu; jamais la végétation n'a été plus
fraîche, plus abondante; jamais les sen-
tiers n'ont serpenté sous des berceaux
de verdure plus touffus; jamais les pe-
tites fleurs qui émaillent la forêt n'ont
eu des regards plus souriants; jamais
enfin les petites cascades n'ont babillé
plus gentiment.

Et le restaurant, je vous prie, qui est
si propre, si correctement desservi, ne
vous offre-t-il pas ses vérandas, ses jolies
salles, de beaux ombrages, une consom-
mation excellente, des prix excessivement
modérés, un accueil toujours aimable.

Voulez-vous faire une promenade ma-
tinale et gagner un vaillant appétit en
poussant jusqu'à Sauvabelin, vous trou-
verez, dès 5 heures, au restaurant du
lac, un bon petit déjeuner, café au
lait, beurre frais, thé, etc. Toute la
journée, restauration froide... Et soyez
tranquilles, si vous désirez vous y faire
servir un diner ou un souper chaud,
rien n'est plus facile : faites jouer le té-
léphone à temps.

Puis, comme distraction, il y a là-
haut, sous les grands arbres, des escar-
polettes, divers jeux pour les enfants et
un tir au flobert, où, par un mécanisme
à la fois simple et ingénieux, le carton
touché glisse le long d'un fil et vient se
placer à portée de la main du tireur,
qui peut le mettre en poche et le con-
server comme souvenir de son adresse...
ou du contraire. — Invention du restau-
rateur, M. Loetscher.

En faut-il davantage, promeneurs lau-
sannois, pour attirer vos pas vers Sau-
vabelin et faire de ce beau parc votre
promenade favorite du dimanche?

L. M.

Le printemps et les oiseaux.

Sous ce titre, M. Camille Flammarion,
dont les conférences ont fait courir tout
Lausanne, il y a quelques semaines,
publie, dans le *Petit Marseillais*, une déli-
cieuse chronique. Nous ne pouvons ré-
sister au désir d'en reproduire quelques
passages, persuadé qu'ils seront lus
avec plaisir.

Après une description poétique du
retour du printemps, le spirituel écri-
vain continue ainsi :

J'ai tout près de moi, à portée de la main,
au moment où j'écris ces lignes, un petit nid

d'oiseaux, une famille nouvellement arrivée
sur la terre, un problème. C'est une étude
bien curieuse que celle de la nature. Un in-
secte, une fleur, un brin d'herbe, renferme
toute l'histoire de l'univers. Quel philosophe
a découvert que l'âme de la femme cache
tous les mystères de la création et déjoue
toutes les tentatives d'analyse? Et bien il n'y
a peut-être pas moins de mystère dans la pe-
tite couveuse que je viens d'avoir sous les
yeux.

C'est — tout se tient dans la nature — c'est
à propos d'astronomie, et notamment à pro-
pos du soleil, que l'étude du nid dont il s'agit
a été faite. Pendant sept ans, de 1884 à 1891,
la température de l'Europe entière a été au-
dessus de la normale. L'équilibre s'est réta-
bli en 1892, et, depuis, la température se re-
lève. Si l'on veut se rendre compte de
l'action de la chaleur sur la végétation, ce
n'est pas seulement la température moyenne
de l'année qui doit être considérée, mais en-
core et surtout celle de chaque mois, de
chaque semaine, de chaque jour pour ainsi
dire.

C'est, naturellement, l'époque du printemps
qui joue le rôle prépondérant. Un hiver peut
être extrêmement rigoureux et ne pas retar-
der d'un seul jour la végétation, si mars et
avril ont beaucoup de soleil et un peu de
pluie. Je note depuis 1871, chaque année, les
dates auxquelles les marronniers de l'avenue
de l'Observatoire, à Paris, sont en bourgeons,
en feuilles et en fleurs. Ces époques diffèrent
considérablement. Ainsi, par exemple, en
1888, l'avenue n'a été en feuilles touffues que
le 5 mai, tandis qu'en 1893 elle l'était dès le
4 avril. L'ensemble de l'avenue n'a été en
fleurs que le 19 mai en 1889, et, cette année,
il l'était le 11 avril. Les dates des premiers
lilas en fleurs ont été dans ces dernières an-
nées : 1886, 28 avril; 1887, 6 mai; 1888, 4 mai;
1889, 8 mai; 1890, 23 avril; 1891, 6 mai; 1892,
23 avril; 1893, 6 avril; 1894, 6 avril. On voit
quelles différences d'une année à l'autre.

Feuillaison, floraison, fructification, matura-
tion, sont le résultat de la chaleur solaire.

C'est une addition de degrés calorifiques.
Pour que le blé soit mûr, la somme de tem-
pérature doit atteindre 2,450 degrés, et pour
que le raisin donne un excellent vin, cette
somme doit dépasser 2,800 degrés. Et bien,
les amours des oiseaux; leurs nids, la nais-
sance des petits, c'est encore là du soleil.

Cette année, comme l'an passé, le prin-
temps est arrivé de bonne heure, et les nids
ont été très précoces. Dès le 28 février, les
moineaux ont commencé à s'agiter, à se que-
reller, à visiter les balcons, les persiennes,
les trous à l'abri du vent et de la pluie, leurs
petites pattes courent le long des persiennes
avec un bruit mignon. C'est que la moyenne
de la température de l'air s'approche de 10°
et que le maximum a atteint 12°. Le 5 mars,
les nids sont commencés. Querelles ardentes,
combats enflammés, lutte pour l'amour, choix
des fiancés. Le mâle appelle, de mots peu
compliqués, d'ailleurs : *Tien-tien, tien-tien*,
et tourne vivement à droite et à gauche sa
tête inquiète. La fiancée se fait prier et finit
pourtant par lui répondre : *Tui-tui, tui-tui*.
Bientôt l'union est solennelle, la foi jurée,
l'emplacement du nid choisi, plus de luttes
entres mâles, mariage accompli, serments
éternels...

Le nid est vite fait de tout ce qui se trouve

dans le voisinage — et même assez loin, car
c'est la paille qui domine — brins d'herbes
séchés, bouts de ficelles, de fil, de rubans,
morceaux d'étoffes, cheveux, crins, plumes
de poulet et surtout plumes de moineaux, et
tout cela est ramassé, tassé, tant bien que
mal, très vite. On paraît pressé! Quatre pe-
tits œufs sont pondus, et voici la couveuse
immobile qui étend ses ailes comme une
belle robe. Les nuits sont froides encore. Et
le vent, et la pluie? On a choisi le meilleur
coin. L'époux nourrit l'épouse immobilisée
par le sentiment du devoir, et va lui chercher
sans arrêt vers et insectes dans les jardins.
Le 17 avril, les petits sont éclos et font un
joli tapage lorsqu'on leur apporte la becquée:
ce sont des *i, i, i, i*, très doux, légers, comme
un souffle. Le lendemain, la voix est déjà
plus forte; le surlendemain, on les entend de
loin. Et quels dévorants! Toute la journée,
sans arrêt, le père et la mère ne cessent de
traverser l'air comme des flèches pour leur
donner la pitance; le voyage, aller et retour,
dure trois minutes. On ne se repose que la
nuit. Et les amours du mois dernier? Finis,
finis. Adieu, les plaisirs. Toute une famille à
nourrir et à pousser sur le chemin de la vie.

Oui, à pousser, et vite encore. Le 3 mai, le
père et la mère s'envolent sur les branches
voisines et appellent leurs petits. Voulez-vous
venir? Paresseux? Allons donc! Il fait si
beau, vous êtes assez grands. Que faites-vous
au lit, allons, voyons, essayez donc! Poltrons!

Ils ont peur, les petits, ils n'osent pas. Ils
essaient leurs ailes, n'osent s'élancer, sortent
du nid, et y retombent. Encore un effort. Ah
frrrr! En voilà un de parti, tout étonné d'être
perché sur une branche, à dix mètres du
berceau. Les autres suivent. Voilà le nid
vide.

5 mai. — L'époux et l'épouse ont oublié
leur famille. Les voici redevenus amants ja-
loux, querelleurs, coquets. Une seconde ni-
chée se prépare. Décidément, la vie passe
vite.

J'avais, le soir, des observations astrono-
miques à faire à Juvisy. C'était, à la campa-
gne comme à Paris, une vie plus intense.
Pendant toute la nuit, le rossignol ne cessa
de faire entendre son chant inimitable et
impossible à écrire. L'aurore arrive et vient
éveiller tous les êtres ailés. La fauvette à
tête noire égrène ses trilles merveilleux dans
lesquels elle semble défier le rossignol. Le
merle roucoule ses modulations sonores. Au
fond du bois, le coucou fait entendre son
appel disyllabique d'une hypocrite tranqui-
lité. Le pinson répète sans fatigue son dou-
ble refrain : *tzi tzi tzi tzi tzi rrrrantzepialz*,
tololotzisscontziale, auquel le chardonneret
répond en lançant dans les airs son joyeux
stighlitz pickelnieh-hikleia. C'est le printemps,
c'est l'amour, c'est la vie, c'est le soleil.

A propos d'un changement de minist-
tère, en France, l'*Echo de la semaine* (di-
recteur, M. Victor Tissot) publiait, il y
a deux ans, cette amusante boutade, à
laquelle la chute toute récente du mi-
nistère Casimir Périer, donne une
nouvelle actualité :

Les commandements du ministre.

Tout d'abord tu refuseras
De former le gouvernement,

Ensuite, tu t'y résoudreas
 En disant: « C'est par dévouement! »
 Le lendemain, tu reviendras
 Annoncer ton désistement.
 Le surlendemain, tu prendras
 Le parti d'y aller gaiement.
 Des collègues tu chercheras
 Dans tous les coins du Parlement.
 De préférence tu prendras
 Des gens qui soient du bâtiment.
 Ta liste tu complèteras
 Au hasard, indistinctement.
 Ton ministère formeras
 Par ce moyen, tranquillement.
 Puis, à la Chambre tu viendras
 Te présenter très nettement.
 Pendant longtemps tu parleras.
 Tâche qu'on dise: « Il est charmant! »
 Mais point ne te rebifferas
 Si l'on dit: « Qu'il est assommant! »
 Cependant, tu te logeras
 Dans un superbe appartement.
 De grandes fêtes donneras
 Et des diners pareillement.
 Le mois fini, te hâteras
 De toucher ton émoulement.
 Un ministère, tu verras,
 Point ne dure éternellement.
 En séance, tu recevras
 Les injures paisiblement.
 Tes collègues ne gifleras
 Que si ne peux faire autrement.
 Né malin, tu te méfieras
 Du plus petit amendement.
 Mais hélas! un jour tu feras
 La culbute, fatalement.
 Or, le jour où tu tomberas,
 Fais-le du moins élégamment.
 Tout d'abord, tu refuseras
 De quitter le gouvernement.
 Ensuite, tu t'y résoudreas
 En disant: « C'est par dévouement! »
 Ne crains rien! tu te vengeras
 De ton échec facilement.
 Les autres tu renverseras
 Jusques au bienheureux moment,
 Où c'est encor toi qui seras
 Chargé du racommodement.
 Alors, tu te refuseras
 A former le gouvernement,
 Et puis, bah! tu t'y résoudreas
 En disant: « C'est par dévouement! »

GAVROCHE.

On faux iaiâ.

Après la frottâie que lè Français ont reçu ein septanta et septantion, faut pas étrè ébâyi se ecliâo dè Paris n'invitavont pas lè z'Allemands qu'étiônt per tsi leu po allâ bâirè trâi verro âo bossaton, kâ, ma fai, après avâi étâ dinsè taupâ, quand bin s'étiônt portant bin rebiffâ, l'avioint lo tieu goncllio et lâo z'é-tâi bin molési dè féré boun'asseimblant âi Prussiens, Chouâbes, Badiches et auro iaiâ. Mâ lè Français sont dâi diés lurons et lè guignons ne lâo grâvont pas dè sè diverti; assebin après ecliâo terri-

bliés défrepentiâs, onna boune eimpantiâ ne sè sont diéro fé dâo crouïo sang, et n'ont pas botsi dè couiènâ et dè féré dâi rizardès.

On compagnon que sè trovâvè onna né pè lo cabaret avoué cauquiès z'amis, justameint dein lo momeint iô on câivè tant lè z'Allemands, lâo fa :

— Volliâi-vo frémâ po on litre que sein dère on mot et sein nion tsecagni, vé mè féré fotttrè frou dâo théâtre?

— Et coumeint vâo-tou féré?

— Vo volliâi prâo vairè. Allein!

Ye vont dein ion dè ecliâo théâtres iô on ne fâ què dè rirè et dè sè todrè lè coûtès, et ein alleint, lo gaillâ passè tsi leu po queri ion dè ecliâo lâivro dè mots, iô lâi a on mot ein français, et drâi à coté, lo mémo mot ein allemand.

Quand sont dein lo théâtre, mon compagnon sè va mettrè su lo boo dè la galéri po que tot lo mondo lo pouessè bin vairè, et quand la comédie l'a z'u coumeinci, lo comédien a de oquie dè tant riziblio que tot lo mondo s'est met à recaffâ, hormi lo gaillâ. Mâ on momeint après, quand lè z'autro ont z'u botsi, vouâiquie mon lulu, qu'avâi fé état dè folliattâ dein son lâivro, que sè met à rirè, mâ à rirè tant foo, tot solet, que guegnivont ti dè son coté po vairè quoui avâi dinsè 'na tôla déguelhie. On momeint après, recoumeincè lo mémo manédzo.

— L'est fou! se peinsâvont lè dzeins. Mâ quand l'ont vu que cein ne botsivè pas, sè sont met à lo vouâiti, et quand l'ont vu que folliattâvè dein son lâivro dévânt dè rirè, sè sont de : « L'est onna tsaravoûta d'Allemand, que ne comprend pas et que tsertsè lè mots! » Adon l'ont coumeinci à ronnâ et à criâ : « A la porta! fottè lo frou! » et on part dè lurons sè sont mémameint lévâ po l'allâ eimpogni. Mâ lo gaillâ s'est esquivâ; l'est saillâi que dévânt ein mémo teimps què sè camerâdo que rizont què dâi fous, et sont z'u bâirè lo litre, tandi que ecliâo qu'étiônt restâ âo théâtre étiônt fiai et conteints d'avâi fé on affront à n'on tutchè.

Les millionnaires bâlois.

On dit que Brooklyn et New-York possèdent ensemble environ mille millionnaires. Ce chiffre paraît déjà considérable; mais il est une ville suisse encore mieux partagée, c'est Bâle, où le rapport du département des finances ne compte pas moins de 132 millionnaires.

Les *Basler Nachrichten* commentent ce rapport avec un légitime orgueil :

« La population de New-York et Brooklyn s'élève à 2,608,000 âmes, celle de Bâle à 76,000.

» New-York et Brooklyn n'ont donc pas un millionnaire entier, mais seulement les 2/5 d'un millionnaire pour 1000 habitants. A Bâle, sur 1000 per-

sonnes, il y a un millionnaire 3/4, c'est-à-dire quatre fois de plus que dans les villes américaines. »

Et le journal bâlois ajoute judicieusement : « Comme il est plus malaisé de diviser un millionnaire qu'un million, on dira en meilleurs termes que, si Bâle tout entier allait à la promenade le dimanche, chaque 576^e passant serait un millionnaire; à New-York et Brooklyn, il faudrait attendre le 2371^e. »

Les fortunes additionnées des 132 Crépus suisses forment un total de 664 millions 620,000 fr. En sorte que, si l'on procédait au partage de leurs richesses entre leurs concitoyens, il reviendrait à tout Bâlois une somme de 8745 fr.

Cet honnête résultat eût comblé de joie les « partageux » de 1848.

Solution du problème du 12 mai.

— La bourse contenait 550 fr. Ont répondu juste: MM. H. Amiet, R. Henneberger, Miloud, Gaud, Rohrbach, à Lausanne; Dubois Héli, Jeanne Brochu, Dufour-Bonjour, E. Collet, L. Orange, à Genève; Michod, Crans; Café Comte, Morges; E. Parisod, Grandvaux; Duchod, Paris; Tinembart, Bevaix; Ariste Robert, Chaux-de-Fonds; Wæber fils, Bulle; Siegenthaler, Trub; Ogiz, Lonay; Delessert, Vufflens-le-Château; Jequier, Fleurier; Lavanchy, Maix-Bailloz; Guilloud, Avenches; Borel, Chavannes-les-Bois; L. Margot, Ste-Croix; Gauthey, Peseux; Perrochon, Bogis-Bossey; Braillard, Verrières; Bastian, au Grenet.

La prime est échue à M. Ariste Robert, Chaux-de-Fonds.

Passe-temps.

Retrouver un proverbe connu par la décomposition de la phrase suivante:

Mine méchante ou morte.

Recette. — Pour faire un bon vin chaud.

Il faut bien se garder de le faire chauffer, comme cela se pratique le plus souvent; car le feu lui enlève tout le bouquet, et lui donne même de l'amertume.

Versez 4 verres de vin pur dans une théière en porcelaine et faites bouillir 4 verres d'eau avec un peu de canelle (de 1/2 gr. à 1 gr. à peu près) et autant de sucre que vous emploieriez à sucrer 8 verres d'eau ordinaires. Versez ensuite l'eau bouillante sur le vin froid et servez aussitôt.

Boutades.

A la salle des mariages :

Un des futurs, saisi tout à coup d'une idée sans doute fort gaie, pouffe de rire.

— Vous vous mariez, lui dit sévèrement l'officier d'état-civil, ce n'est pas le moment de rire.

C'était un soir de l'été dernier, alors que la disette de foin se faisait si cruellement sentir dans nos campagnes. Le pasteur de **, revenant d'une course, est surpris par une forte averse, et pour gagner plus rapidement sa cure, tra-