

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 14 (1876)
Heft: 14

Artikel: [Nouvelles diverses]
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-183744>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 14.03.2025

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

dào pétrole sur son pliansi et que n'épélua ne freccassâi tot lo commerce. Adon sont z'allâ sè cotâ de dein l'hôtet dè France, iò on ne sâ pas que l'ont de, ni que l'ont fé; dein ti lè cas n'est pas dào tant bon. Après, sont z'u à Gueyaume-Tè, ique iò sè tignon lè z'étudiants, et iò on fâ soveint la chetta, et l'ein ont de dâi totè fortès. L'ont de pi què peindrè dào canton dè Vaud, clliào tsaravoutès, que ne vâlion pas lè tot crouïo dè tsi no; et dào syndico de Lozena, que n'ont te pas de? Ora n'est-te pas onna vergogne, on hommo que ne farâi pas dào mau à 'na motse. Ne compreingno po clliào dâi noustro qu'étiot perquie, que n'ausson pas fotu 'na rame-nâie à bornican que menâvè dinsè lo mor; vâlion pas grand mounia non plie. Clliào *ternacionat* ne vollion min dè religion, min dè grand concet, min dè fennès mariâiès et po cein voudront aboli lè z'officiers dè l'état civi, que cein arâi pardiè bouna façon! Enfin ne pu pas mé vo z'ein racontâ, lâi compreingno rein. Volliâvon mettrè lo fû à Lozena lo delon, à cein qu'on dit. Berna devessâi freccassî ein mèmo teimps, mà sâlu! lè Bernois ont bailli 'na dèdzalâie que compté à clliào qu'ont volhu fote-massî per tsi leu; lâo z'ont déguenautsi lâo drapeaux po lè dégrussi et quand lâo z'ont z'u fotu 'na repassâie dào melion dào diablo, lè z'ont ti acoulhiâi dein 'na granta colisse plieinna d'édhie ein lâo de-seint: Tsancro dè bandits, allumâ voutron pétrole, ora! S'ont prâoçu restâ dein lo rablion, kâ on n'ein a min revu què ion qu'est ressaillâi à l'autro bet. Quand clliào qu'étiot à Lozena ont cein su, l'ont nettiyî lo canton et sont lavi. Ma fâi n'est pas mau damadzo et oreindrâi on pào bâire sa quartetta tranquillo dévant d'allâ drumi.

Une intéressante récréation de l'esprit, c'est la *cryptographie*, ou l'art d'écrire une lettre dont le sens ne soit connu que de celui auquel on l'écrit. On peut, tout en s'amusant, s'exercer facilement à ce genre de travail souvent fort utile.

Nous donnons comme modèle une pièce historique qui peut être, à bon droit, considérée comme un chef-d'œuvre du genre. C'est une lettre écrite par Madame de Saint-André au prince de Condé, captif, sous l'inculpation d'avoir trempé dans la conjuration d'Amboise.

Pour avoir le vrai sens de la lettre, *il faut lire seulement les lignes impaires, c'est-à-dire passer de la première à la troisième, à la cinquième, à la septième, à la neuvième, etc.*

« Croyez-moi, prince, préparez-vous à la mort: aussi bien, vous sied-il mal de vous défendre. Qui veut vous perdre est ami de l'Etat. On ne peut rien voir de plus coupable que vous. Ceux qui, par un véritable zèle pour le roi, vous ont rendu si criminel, étaient honnêtes gens et incapables d'être subornés. Je prends trop d'intérêt à tous les maux que vous avez faits en

voire vie, pour vouloir vous taire que l'arrêt de votre mort n'est plus un si grand secret. Les scélérats, car c'est ainsi que vous nommez ceux qui ont osé vous accuser, méritaient aussi justement récompense que vous la mort qu'on vous prépare; votre seul entêtement vous persuade que votre seul mérite vous a fait des ennemis, et que ce ne sont pas vos crimes qui causent votre disgrâce. Niez avec votre effronterie accoutumée que vous ayez eu aucune part à tous les criminels projets de la conjuration d'Amboise. Il n'est pas, comme vous vous l'êtes imaginé, impossible de vous en convaincre; à tout hasard, recommandez-vous à Dieu. »

En lisant exactement dans l'ordre que nous avons indiqué, on verra que cette lettre dit clairement le contraire de ce qu'elle paraît dire.

Un dîner chinois.

Il y a des gens pour qui la suprême félicité consiste en un bon dîner. Comme le tir fédéral aura lieu cette année à Lausanne, et que de nombreux Chinois s'y sont donné rendez-vous, je crois leur rendre un service réel en leur communiquant le *menu* des diners qu'ils trouveront à la cantine chinoise:

Le premier service consistera en une sorte de tour carrée, formée de tranches de poitrine d'oie, en un poisson que les Chinois appellent *tête-de-vache*, et en un grand plat de tripes entourées d'œufs durs, conservés dans de la chaux. Les hors-d'œuvre seront des graines d'orge et de froment confites dans le vinaigre, d'énormes crevettes, du gingembre confit et des fruits. Tout cela sera mangé à l'aide de baguettes d'ivoire que chaque convive est chargé d'apporter avec lui. Le dernier jour du tir, qui est le grand jour, le premier plat sera la soupe aux nids d'hirondelles, substance épaisse et gélatineuse dont les Chinois sont très friands. De nombreuses petites soucoupes contiendront chacune une sauce différente.

Le second service consistera en un ragoût de limaçons. A Macao, ces limaçons sont blancs, mais à Ningpo ils sont verts, visqueux et glissant dans le canal avec une facilité étonnante, ce qui les rend très difficiles à saisir avec les petits bâtons d'ivoire.

Les limaçons seront suivis d'un mets fort recherché, fait de la chair qui couvre la tête des esturgeons. On servira ensuite des nageoires de requins entremêlées de tranches de porc, puis une salade de crabes. Ces plats seront accompagnés d'une compôte de prunes et d'autres fruits dont on trouve l'acidité nécessaire pour faire passer la fadeur visqueuse du poisson. Si l'on ne trouvait pas ce moyen assez efficace, il sera facile d'y ajouter quelques