

**Zeitschrift:** Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande  
**Band:** 19 (1881)  
**Heft:** 47

**Artikel:** On histoire dè canari d'éboiton  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-186606>

### **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:** 15.03.2025

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

et la politique, et qui traite l'une et l'autre à peu près avec les mêmes méthodes, pouvant se condenser dans cette formule : « qui veut la fin, veut les moyens. » Aussi se montre-t-il tout aussi impitoyable pour ses adversaires politiques que pour les malheureux animaux qu'il déchiète avec son scalpel. Nous avons nommé M. Paul Bert, tout récemment appelé au Ministère de l'instruction publique par son ami M. Gambetta. Il va sans dire que du sort des adversaires de M. Paul Bert on ne s'inquiète guère, ceux-ci pouvant crier aussi fort que bon leur semble ; mais du sort de ces victimes à quatre pattes, à plumes ou à poils, on s'inquiète davantage, depuis le congrès des sciences médicales à Londres, dans lequel on a mis en relief les avantages, les bienfaits, les charmes même de la vivisection. Ces pauvres bêtes n'ont pas même, en effet, la suprême consolation de pouvoir crier : un petit appareil, aussi simple que barbare, appliqué dans la gueule ou dans le bec du sujet, l'empêche de jeter le moindre cri, tandis que, sous prétexte de découverte scientifique, on met délicatement ses entrailles ou sa cervelle à nu, « pour voir ce qui se passe dedans » tout comme font les enfants à l'égard de leurs chevaux à mécanique et de leurs poupées.

Cet art de découper les animaux vivants étant condamné par les gens sensibles et défendu énergiquement par les savants, il est bien difficile de se prononcer. Sans doute, nous plaignons vivement les lapins qui tombent sous leur scalpel, mais nous plaignons encore plus les malades que l'on ne consulte quelquefois pas plus que les lapins et sur lesquels des praticiens trop hardis pratiquent parfois des méthodes nouvelles qui envoient nombre de patients dans l'autre monde. Il est même à craindre que si l'on proteste trop vivement contre la vivisection, les savants de l'avenir n'ayant plus ni chats, ni lapins sous la main pour leurs expériences, ne les fassent directement sur nous.

Cependant, avant de jeter la pierre à ces savants, il serait peut-être bon d'examiner la façon dont nous agissons journellement à l'égard d'une foule d'animaux, et dans un sens beaucoup plus égoïste que scientifique. Ne parlons pas du gibier que tue le chasseur, celui-là a une mort relativement douce ; mais le poisson que prend le pêcheur, et que l'on laisse agoniser lentement pendant plusieurs heures, après lui avoir labouré le gosier avec un hameçon, n'a pas un sort beaucoup plus enviable que celui des lapins livrés aux savants. On trouve cependant tout naturel de voir ces poissons *frétiller*, c'est-à-dire se tordre dans les convulsions de l'agonie, au fond du panier qui sert en quelque sorte d'antichambre à la poêle à frire.

Les humbles escargots, avec lesquels on compose en Provence des mets très appréciés, doivent également se livrer à de bien cruelles réflexions, quand ils sentent peu à peu s'échauffer l'eau de la marmite dans laquelle on les plonge après les avoir

au préalable *purgés* avec du vinaigre. Les vrais gastronomes font même observer qu'il faut bien se garder de les ébouillanter ; il faut, au contraire, que l'eau s'élève graduellement à la température de l'ébullition.

#### On histoire dè canari d'èbolton.

Dein ti lè cas, on arâi diabliameint too dè mauderè dè clliâo brâvo bétions ; et quand bin sont adé à sè vouinnâ dein la coffiâ et lo verin, cein ne fâ rein ; on sè porrâi diéro passâ dè leu ; kâ on ne pâo portant pas vivrè dè reparâ, dè tserfouillet et d'épenatsès coumeint y'ein a on part pè Lozena que coudont féré et qu'on lâo dit dâi *végétaux*. Assebin faut vairè clliâo lulu ; l'ont ti l'air dè trompe la moo et d'écouessi, asse sets què dâi z'éballès dè boré, que ne sé pas se sariont fotu dè resistâ à 'na forte oûra. L'est voudre bin vairè onna vouarba à la faulx à n'on tsamp dè vilhie espacette bin eintoosse ; y'arâi dè quiet s'amusâ. Na ! tot cein c'est dè la folérâ ; s'on vâo être crâno à l'ovradzo, sè faut rappoyi lè coûtès avoué dâo solido, dâo lard et dâo jambon. Et po on fin bocon que volliâi-vo dè mî qu'on pioton avoué dè la campoûta et dâi truffès boulâitès ? Mè parlâ pas dè voutrès z'herbadzo. Vive lè caïons !

Lo régent dè L... étâi bin dè me n'avi, li qu'avâi atsetâ on galé petit portset po mettrè à l'ingré ! et coumeint cé régent étâi on tot fin po la tchiffra l'avâi de à sa fenna que volliâvè tot marquâ po savâi à diéro lo caïon lâo volliâvè reveni lo dzo dè la boutséri. Notiront dont tot : lo prix dè la bête, la farna grise et lo reprin que l'atsetiront, et comptiront *tant* po lè truffès, lè z'abondancès et tot cein que lo pliantadzo et lo courti aviont fornâi ; et quand l'animau fe tiâ et pézâ, lo régent sè mette à tchiffrà 'na règle dè trài droblia : Si *tant* donne *tant*, combien *tant* ; et quand l'eut fé la *preuve* se trovâ que lo caïon revegnâi à dou francs et on part dè centimes la livra.

— Ma fâi po dâo tchai, l'est dâo tchai, se fe à sa fenna.

— Te possiblo ! se le repond ; mâ l'est onco bin dâo bounheu que n'aussè pas étâ plie pèsant, kâ no serâi revenu onco bin dè pe tchai.

#### 2 Aux innocents les mains pleines.

Les premières semaines de cette union, qui aurait dû être parfaitement heureuse toujours, puisque aussi bien le mari que la femme, ils avaient tout ce qu'il fallait pour cela : — ils étaient jeunes, ils étaient beaux, ils s'aimaient, ils étaient vaillants et ils avaient une bonne et solide santé, ce qui leur permettait de travailler ferme, pour ne jamais manquer de rien ; les premières semaines se passèrent très bien ; Jeanne ne s'aperçut pas trop, ou peut-être ne voulut-elle par avoir l'air de remarquer que Simon revenait parfois un peu parti.

Mais un vilain soir de paye là chose était trop apparente et Jeanne en vint à dire à son mari.

— Je ne suis pas contente, Simon, mais pas contente du tout, ce n'est pas bien de rentrer dans cet état-là ; tu ne m'avais pas promis cela lorsque tu m'as demandé d'être ta femme ; enfin, couche-toi, n'en parlons plus, mais je crois que, pour ce soir, tu n'as ni faim ni soif surtout.