

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 22 (1884)
Heft: 49

Artikel: On menistrè que sa rateni son mondo
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-188445>

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>

L'automne de 1475 ressemblait à une prolongation de l'été. Aussi, fut-ce sous le feuillage des figuiers du jardin où je vous ai servi hier le café, que les abbés dressèrent la table à laquelle devaient s'asseoir l'évêque de Lausanne et sa pieuse suite. Un siège plus élevé que les autres, surmonté d'un dais de satin avec un Saint-Esprit brodé au milieu, indiquait la place de Sa Grandeur.

Je ne vous donnerai pas le menu de ce repas qui fut exquis, et dont plusieurs mets comme, par exemple, le potage d'écreuil aux amandes, ont disparu du répertoire culinaire, moderne, — ce qui prouve une évidente décadence gastronomique... Les abbés avaient un faible bien compréhensible pour les truites saumonées du Rhône ; celle qui figura à ce repas, dit la chronique du Père Eusèbe, était de la grosseur d'un garçon de 15 ans... Les novices étaient chargés d'aller remplir les coupes au pressoir, et le petit dieu Bacchus eût pu s'imaginer, ce jour-là, que son culte avait retrouvé des disciples parmi ceux de Jésus.

On avait servi le dessert lorsqu'un paysan, arrivé à cheval, se présenta, encore tout couvert de poussière, sans se faire annoncer, au père prieur qui occupait le bout de la table.

— Révérend Père, dit-il d'une voix fortement émue, en se penchant sur son épaule, Révérend Père, les Bernois sont descendus cette nuit de leurs montagnes, ils s'avancent de ce côté en ravageant, pillant et incendiant tout ce qu'ils rencontrent. Le village d'Aigle brûle ; Vevey est en ce moment mis à sac et à sang.

Le père prieur faillit laisser tomber la coupe de vin qu'il portait à sa bouche carminée et lippue... Il serra convulsivement le manche de son couteau, comme si l'ennemi était déjà aux portes, et demanda au paysan :

— Vous pensez donc qu'un danger réel nous menace ?

— Oui, mon Révérend Père ; j'en suis persuadé. Les Bernois n'aiment pas votre ordre qui a toujours été dévoué aux ducs de Savoie. Ils savent d'ailleurs que les caves du Dézaley sont pleines ; et ils saisiront l'occasion de les vider.

— Et pourquoi cette invasion, Seigneur-Jésus ? Sous quel prétexte ces brigands viennent-ils semer l'incendie dans cette contrée bénie de Dieu ?

— Les Bernois usent de représailles, Révérend Père. Vous savez que le duc Charles de Bourgogne avait rallié à ses armées plusieurs nobles maisons du pays ; c'est pour punir ceux qui on pris part à l'expédition du Téméraire, qu'il y a une semaine, les castels d'Oron, des Clées, de Montagny et de Champvent ont été livrés aux flammes. Monseigneur l'évêque Julien de la Rovère, ici présent, pourrait vous rappeler, au besoin, qu'il a sauvé la ville de Lausanne en payant à l'ennemi 200 écus d'empire sonnans.

— Que faire ? dit le père prieur horriblement embarrassé. Ah ! les coquins, ils auraient pu attendre la fin du mois. Je n'ose pas annoncer cette nouvelle à nos augustes convives.

— Aimez-vous mieux que les Bernois l'annoncent eux-mêmes ? Le temps presse, il faut agir. Parlez, ne cachez rien, rassemblez vos moines, barricadez-vous, défendez-vous. Bon courage, mon Révérend Père ; je cours donner l'alarme à Cully.

— Priez le banderet de nous envoyer du secours ; s'il n'a pas assez d'hommes, eh bien ! qu'il nous prête au moins des armes.

— Et je lui dirai d'y joindre un chef.

Le père prieur se leva de son escabeau à trois pieds et alla répéter, à l'oreille de l'abbé de Haut-Crêt, la phrase du banderet de Villeneuve, car le paysan qui sortait en ce moment du jardin était lui.

Une légère pâleur se répandit sur les joues rubescentes

et échauffées de l'abbé de Haut-Crêt ; cependant, se ravisant, il se souvint du proverbe : *Un bien averti en vaut deux*, et annonça tout haut la fatale nouvelle : elle tomba au milieu de la fête avec l'à-propos d'un coup de foudre... Les abbés se regardèrent d'abord muettement, puis ils fixèrent leurs yeux anxieux sur le visage de l'évêque. Quant aux pères et aux frères, la bouche béante, on eût dit qu'ils avaient été changés en statues de marbre.

— Ah ! les Bernois reviennent, s'écria Julien ; eh bien ! cette fois-ci nous les recevrons... avec des hallebardes. Et là-dessus il quitta son siège, en se secouant comme un lion qui a achevé son repas. Ses yeux étincelaient d'une colère concentrée.

— Rassemblez vos moines et vos gens, dit-il aux abbés ; nous aviserons aux moyens de défense.

(A suivre.)

On menistrè que sa rateni son mondo.

Lo vilhio menistrè dè B... ètài tant bràvo et l'avài tant poàire dè fèrè dè la peina à sè dzeins que ne lè bramàvè jamé et que ne s'èin geinàvont pas mé què dào taupì. Assebin cé pourro prédicant sè trovàvè dâi iadzo bin mau à se n'èse, et cein lài fasâi soveint maubin dè vairè lè dzeins s'èin allà dào prédzo quand n'ètai pas pi bin adrâi coumeinci. L'est veré dè derè que lè fasâi pi on bocon longs et quand clliào qu'al-làvont à l'église ein aviont prào, tracivont frou sein atteindrè lo bet, tot coumeint lè z'auto iadzo on fasâi lo dzo dào djonno quand lo régent liaisâi ein chère eintrè lo prédzo et la priyire, iò on eintrèvè et iò on saillessâi quand on volliàvè.

Onna demeindze que cé bravo menistrè avâi du sè fèrè reimpliaci po son prédzo, l'avâi demandâ à n'on collègue dè l'âi fèrè cé servico et l'avâi prévenu dè cein qu'èin irè ein lài deseint que renasquàvè gaillâ dè sè fèrè reimpliaci po cein que sè dzeins ètiont dinsè sein vergogne et que cein mettâi à l'af-front lè menistrès que n'aviont pas cein accoutemâ.

— Qu'est-te que cein fâ ! lài repond son collègue. Faut preindrè lo mondo coumeint l'est ; et porquie ne porrè-yo pas supportâ cein que vo supportâ vo mémo !

La demeindze iò lo menistrè dào défrou dévessâi predzi ètant arrevâie, lè dzeins alliront à l'église coumeint dè coutema, et quand lo seniào eut branlâ la troisiéma, cé menistrè, qu'ètai on tot mâlin, montè ein chère, et quand l'eut fé lè priyirès dào coumeincémeint et que l'eut prâi son texte, lào dit que l'al-làvè lào prédzi su lè canaillès et su lè bràvès dzeins, et quand lào z'èin eut débliottâ on momeint su lè larro, lè bracaillons, lè fausséro et autrès dzeins dè cllia sorta, et que ve qu'on part dè lulus sè lèvâvont dza dè lào pliace po s'èin allâ, s'arrètè tot net et fâ : Ora que y'èin é prào de su lè crouiès dzeins, mè vé coumeinci lo chapitrè dâi bràvès dzeins ; clliào d'eintrè vo, mè fràrès, que n'èin sont pas, mâ que sont dè cllia sorta que vigno dè vo derè, sè pàovont reteri !

Lè lulus qu'ètiont dza lèvâ ont z'u còate dè sè vito ratchetâ, et nion n'est saillâi dévânt la fin dào prédzo.

La *Bibliothèque Universelle*, qui va entrer dans sa quatre-vingt-dixième année, donne la liste de quelques-uns des travaux de ses excellents et nombreux collaborateurs, qu'elle publiera dans le courant de 1885. Tous nous promettent des lectures excessivement intéressantes et variées. — La livraison de décembre, qui vient de paraître, contient : Giordano Bruno, par M. Monnier. — L'enfant de l'hôpital (2^{me} partie), par J. des Roches. — Les grands pionniers de l'Australie, par V. de Floriant. — M^{me} de Krudener, par F. Frossard. — Un chroniqueur neuchâtelois, par P. Godet. — L'hiver à la campagne, par M^{me} Lenoir. — Chroniques parisienne, italienne, allemande, anglaise, russe, suisse, politique. Bulletin littéraire et bibliographique.

Bureau chez Georges Bridel, à Lausanne.

Boutades.

On nous écrit :

« Nous avons dans notre localité un facteur dont la curiosité est proverbiale; il ne passe aucune carte-correspondance dans ses mains sans qu'il la lise dans ses moindres détails. Or, l'autre jour, d'accord avec mon ami Jules, nous avions décidé de lui brûler une soupe, et voici comment : Jules demeure à l'extrémité du village, aux abords d'une grande promenade ; moi, je demeure au centre. Je lui envoie une carte correspondance avec ces mots :

« Mon cher. Hier, en rentrant, je me suis foulé » un pied et dois garder le lit. Pour comble de malheur, mon porte-monnaie est perdu ; je dois l'avoir » laissé tomber sous les marronniers, en te quittant. » Fais-moi l'amitié de le chercher tout de suite ; la » neige te donnera quelques indications :

« Tout à toi.

PAUL. »

Jules, à sa fenêtre, attendait notre facteur, et se plut à le voir chercher, pendant plus d'une demi-heure, le soi-disant porte-monnaie. Après de minutieuses perquisitions sous les marronniers, le facteur revint chez moi, et dit à ma domestique en lui rendant la carte : « Ma foi, il n'y est pas. »

— Quoi ?

— Le porte-monnaie, parbleu.

— Quel porte-monnaie ?

— Celui de monsieur Jules : Lisez.

Il est 7 heures du matin. Dans un petit hôtel, deux voyageurs en déshabillé se rencontrent devant un grand lavabo placé dans l'antichambre.

— Je vous demande bien pardon, dit le premier, mais je crois, monsieur, que c'est ma brosse à dents que vous tenez là.

— Vous croyez ? dit l'autre. Oh ! mille excuses ! je croyais que c'était celle de l'hôtel.

Un de nos abonnés nous communique l'épithaphe suivante que nous ne pouvons nous expliquer. Peut-être quelques-uns de nos lecteurs seront-ils plus heureux :

Ci-gît le fils, ci-gît la mère,
Ci-gît la fille avec le père,
Ci-gît la sœur, ci-gît le frère,
Ci-gît la femme et le mari :
Il n'y a que trois corps ici.

On nous envoie copie d'une enseigne assez curieuse qui se trouve au-dessus d'un restaurant qui vient de s'ouvrir dans un faubourg de Paris. Le propriétaire de cet établissement est un Suisse, et comme il débite de la choucroute et de la charcuterie suisse, il a fait peindre sur son enseigne, d'un côté : *Choucroute de Bâle* ; de l'autre : *Cervelas de Berne*, et en dessous :

C'est là qu'on fait des rations suisses.

On nous écrit de Bournens :

Un de nos journaux a publié récemment un article élogieux sur J.-L. Berche, facteur postal, décédé à Penthelaz. A ce propos, voici un mot charmant, qui caractérise la discrétion de ce brave citoyen :

Un jour qu'un curieux lui demandait si son voisin n'avait pas reçu une lettre chargée, Berche lui répondit :

Qu'in séïo, mé, est-te que liéso lè z'adresses ?

Vous avez donc perdu madame votre épouse ! J'ai pris une part bien vive à cette perte... Cette excellente dame ! — Oh ! oui, c'était une bien bonne femme ; elle ne m'a jamais causé de chagrin qu'en mourant... et encore !

Où allez-vous si vite avec ce carton ? — J'ai acheté un chapeau neuf à ma femme, et j'ai hâte d'arriver à la maison avant que la mode ne soit changée.

Un compositeur comme il y en a peu :

Un musicien allemand, enthousiaste de George Sand, lui avait demandé, avec force supplications, un libretto.

George Sand s'étant rendue à son désir, le musicien s'empessa de mettre l'œuvre en musique, mais, ignorant de la langue française, tout y passa, jusqu'aux indications. De sorte qu'à une scène où le maire du village part, le chœur des villageois chantait :

Il sort par la porte du fond.

Il sort par la porte du fond.

Il sort... par la por...te du fond... du fond... du fond...

Cueilli dans le *Journal de Genève* du 1^{er} novembre 1884 :

Le *Comité électoral démocratique* (Collège de la Rive gauche) est convoqué pour ce soir, 1^{er} novembre, à 11 heures du matin, au Cercle de Plainpalais.

Recette.

Carottes en ragout. — Lavez et nettoyez la quantité de carottes nécessaire pour faire un plat ; mettez-les blanchir dans de l'eau bouillante ; coupez-les en bandes très minces, d'égale longueur, et versez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre, du sel, du poivre et un peu de persil hâché finement ; ajoutez un verre de crème et laissez cuire jusqu'à ce que les carottes soient devenues tendres. Au moment de servir, liez la sauce avec un ou plusieurs jaunes d'œufs.

L. MONNET.