

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 24 (1886)
Heft: 37

Artikel: [Nouvelles diverses]
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-189419>

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>

ler ne soit jamais rouverte; à moins que quelque future génération, intriguée par l'orientation du palais, ne veuille en rechercher le secret.

Quoi qu'il en soit, voyons, en deux mots, ce qu'est aujourd'hui Montbenon. Eh bien, Montbenon possède actuellement un des plus beaux édifices modernes de la Suisse, qui, avec ses alentours, ses ombrages, ses riantes pelouses émaillées de massifs de fleurs, son panorama superbe du lac et des Alpes, forment un des principaux attraits de notre ville.

Montbenon est aujourd'hui fréquenté plus qu'il ne l'a jamais été. Chaque soir, les promeneurs y abondent et circulent avec plaisir dans ses larges avenues. Grâce à son éclairage, dames et messieurs peuvent y diriger leurs pas sans scrupules, ce qui n'était point autrefois.

En un mot, heureusement transformée et embellie, rehaussée par la magnifique nature qui l'encadre, cette promenade offre un coup d'œil dont personne ne peut contester la grandeur et la beauté.

Il ne nous reste plus qu'à inaugurer le palais. Lausanne, qui l'a demandé avec insistance, saura, nous n'en doutons pas, le remettre dignement et avec tout le patriotisme que comporte la circonstance, en mains de l'autorité suprême dont il est le siège.

L. M.

Un Français, fraîchement débarqué à Fribourg, dans le but de s'y fixer pour quelques années, désirait vivement louer le premier étage d'une maison avantageusement située et appartenant à une vieille dévote. Malheureusement il était possesseur d'un énorme perroquet qui lui fermait toutes les portes.

— Monsieur, lui dit la vieille dame, je tolérerai un chat, un chien, des enfants même, mais un perroquet, jamais!

— Hélas, madame, j'ai un perroquet, c'est vrai, mais il lui est arrivé un malheur; il est devenu muet à la suite d'une frayeur. Il y a sept ans qu'il n'a plus fait entendre un son.

— Est-ce possible?

— Comme je vous le dis, madame.

Le bail est dès lors conclu, le locataire enménage et met son perroquet dans la cave. Le lendemain, il va rendre visite à la dévote.

— Eh bien, avez-vous entendu quelque chose? lui demande-t-il.

— Absolument rien.

— Figurez-vous, madame, que j'ai essayé de tous les moyens, j'ai consulté tous les vétérinaires, impossible de rendre la voix à ce pauvre Jacquot. On m'a cependant indiqué un moyen, mais je ne crois guère à son efficacité... C'est de lui faire boire quelques gouttes d'eau de Lourdes.

La dévote ouvrit les oreilles et dit gravement:

— Il ne faut jamais douter de sa miraculeuse influence.

— Eh bien, ajouta le locataire, j'en ai une bouteille qui m'est arrivée hier... je vais essayer.

Et le perroquet tiré de la cave et rendu à la lumière, bavarde, et crie du matin au soir. Quand les locataires et les voisins s'en plaignent, la pieuse propriétaire leur répond: « C'est la volonté du ciel. »

Quiet qu'on ein diessè, l'est on boun'affèrè què lo là, et benhirào sont clliào qu'èin ont à remolliemor, kà ne risquent rein dè crèvâ dè fan. Lè z'ons l'àmont gras, et lè z'autro l'àmont mégro, bin ein-tremèclliâ dè rodzo; dâi z'autro onco l'àmont ein grâobons. Enfin quiet! tsacon l'âmè à sa manière, et l'est adé bon à mein que ne sâi tráo rance. Portant on racontè que n'Anglais dè pè l'Angleterre, que n'avâi jamé medzi dâo là, étâi ein peinchon pè Neyruz, tsi dâi dzeins que n'ein aviont què dâo rance, et s'étâi tant bin accoutemâ à cé goût que refusâ, ein après, dè restâ dein on outra peinchon iò on medzivè dâo bon là, po cein que l'étâi tráo crouô, se desâi.

Mâ quand bin lo là est la meillâo dâi nouretou-rès, lo faut portant pas medzi ein golu po que n'arrevâi pas cein qu'est arrevâ à n'on part dè lulus dont vé vo contâ l'histoire.

Ein quienzè, tandis que lè z'Autrichiens étont perquie, après la cacarda dè Napoléion à Waterloo, y'ein avâi 'na compagni pè Concise, que lâi sè fasant servi à lâo fantasi. Y'ein avâi on part dè lodzi dein 'na maison iò ne trovâvont jamé qu'on lâo baillâi prâo dè là et prâo gras. La soupa étâi adé tráo mégro, se desont, et l'étiont tot lo dzo à ronnâ et à bordenâ et à sè pleindrè dâo medzi que man-quâvè dè grâce.

— Ah! ne medzont pas prâo gras! se sè peinsâ la fenna tsi quoui lodzivont, eh bin, atteindè-vo vâi, moué dè rupians! n'ia pas moian que stu iadzo vo ne séyi pas conteins!

Adon le lâo preparâ 'na soupa iò n'ia vâi quasu què dâo là. Le la rafonçâ avoué lo fond de 'na toupèna dè grâce-molla, et le copâ onco dedein, ein la dresseint, dâi bocons dè là cru ein guise dè pan.

— Hà! Hà! *gôte, göte!* front lè Kâiserli, quand l'eurent agottâie, et s'ein reletsivont tant lè pottès que l'agaffîront tota, sein pi ein laissi on écoualetta po lo tsat.

LUI!

Est-il brun? Je l'ignore. Ou châtain? Que m'importe?

Est-ce un œil noir ou bleu qu'il tient sur moi levé?

Je ne sais; mais mon cœur bat d'une étrange sorte

Quand son pas vif résonne en frappant le pavé.

S'il passe inattentif sans heurter à ma porte,

Je souffre... en mon sommeil à lui j'avais rêvé!

S'il entre... à sa rencontre un élan me transporte;

Jamais il ne me semble assez vite arrivé!

Il verse la lumière et l'ombre sur ma voie;

Il dispense à mes jours la tristesse ou la joie,

Au drame de ma vie infatigable acteur.

Ah! lorsqu'il tient mon âme à sa voix suspendue,

Qu'il sent ma main trembler à la sienne tendue,

Croyez-vous qu'il s'émeuve!... Eh! non... c'est le facteur!

MÉLANIE BOUROTTE.

Quel est au juste l'âge de M. Grévy?

L'Union républicaine du Jura rappelle que la presse jurassienne a maintes fois rectifié l'indication inexacte de Vapereau et de Larousse, par la publi-

cation même de l'acte de naissance du président de la République.

M. Grévy est né à Mont-sous-Vaudrey le 15 août 1807. Ce n'est donc pas dans sa soixante-quatorzième année, comme l'avait annoncé l'agence Havas, mais dans sa quatre-vingtième qu'il est entré le 15 du mois passé.

LA MANSARDE

par CH. DESLYS.

III

Il était tout interdit, tout confus. Elle, au contraire, parfaitement maîtresse d'elle-même, tout aimable et lui tendant la main :

— Ne vous donnez donc pas la peine de cacher cette larme-là, général... Je ne vous en estime que davantage, et vais le prouver par un aveu. Le motif qui vous amène est celui qui m'amène aussi.

— Comment ! vous, Madame la marquise !

— Eh ! mon Dieu, oui !... Je sais que vous êtes un de ces hommes qui n'ont jamais trahi le secret d'une femme. D'ailleurs, il n'y a rien dans le mien dont je doive rougir. Comme vous, général, j'ai habité cette mansarde... Ah ! dam ! il y a longtemps de cela... bien que ce fût après vous, j'imagine... au temps où je n'étais encore qu'une simple ouvrière. Tranchons le mot : une grisette.

— Bah !

— C'est comme j'ai l'honneur de vous le dire, Monsieur le comte. Lors de mon installation, il y avait là, charbonné sur le mur, un grand diable de soldat qui me fit très peur. Ne serait-ce point vous, général, qui l'aviez mis en faction !... Et là-haut, sur le plafond, toutes sortes d'arabesques fantastiques, dessinées à la fumée de chandelle... Ah ! Monsieur le comte ! vous me devez des excuses rétrospectives.

— Il baisa la main gantée qu'elle lui tendait !

— Mais cela ne m'explique pas, marquise...

— Comment je suis ici maintenant ?... Rien de plus simple... J'ai confessé la concierge, et sachant pourquoi vous étiez monté, je suis montée de même. Comment je quittai jadis cette mansarde ?... Eh mon Dieu ! ça n'est guère plus compliqué. J'avais dix-huit ans, j'étais sage, laborieuse, un peu coquette peut-être. Faut-il ajouter jolie ?

— Inutile, marquise, on le voit.

— Flatteur !... Mais j'achève. Un soir, je m'en revenais de porter de l'ouvrage ; le marquis me rencontra, me remarqua, voulut me séduire, et, n'y parvenant pas, m'épousa. Ah ! j'ai souvent regretté mes pauvres dix-huit ans !... ma mansarde !... Elle était, sous mon règne, à peu près telle que la voici maintenant. Ce métier à broder, c'est le mien. Ces fleurs, je les ai arrosées ce matin. Ces oiseaux, mais ce sont les mêmes qui chantaient hier soir quand je me suis endormie. J'en suis encore à mon printemps. J'ai rêvé l'été, l'automne, et surtout l'hiver ! Ecoutez donc, Monsieur le comte... ce bruit lointain. N'est-ce pas le marteau de ce maudit chaudronnier qui nous réveillait de si bonne heure en battant son cuivre... et parfois sa femme ?... Vous rappelez-vous le joli son de l'horloge de Sainte-Elisabeth, lorsqu'on l'entend la nuit, au milieu du silence, et qu'elle vous compte les heures de travail ? Vous rappelez-vous le soir, au soleil couchant, ce rayon rose qui passe et s'éteint aussitôt sur les hauteurs du bois de Romainville ? Ah ! le bois de Romainville ! et le parc Saint-Fargeau ! les lilas ! Tiens, c'est justement demain le di-

manche des lilas. Si vous voulez, Monsieur le comte, nous irons ensemble. Ah ! vous voyez bien que je n'ai rien oublié, pas même les bonnes pommes de terre frites que l'on vendait en bas ! Mais ne voilà-t-il pas que je pleure aussi ! Mes yeux n'ont plus rien à reprocher aux vôtres !...

La marquise et le général se tenaient les deux mains. Ils riaient, ils pleuraient, non moins fiers de leurs sourires que de leurs larmes. Tout à coup la porte se rouvrit, donnant passage à la concierge effarée.

— Voici M^{lle} Georgette, cria tout bas la concierge, et qui plus est, M. Paul, son bon ami. Ils montent ensemble. C'est un jeune homme qui prend tout au sérieux. Je vous en prie, Monsieur, Madame, allez-vous-en.

Ni le général, ni la marquise ne s'émurent.

— M^{lle} Georgette ? murmura celui-ci.

Celle-là !

— M. Paul ? Oh ! je voudrais bien les voir tous les deux, savoir ce qu'ils vont se dire.

Le porte-monnaie du général n'était pas encore vide ; il l'ouvrit. La portière y trouva une seconde clef, celle d'une porte latérale, comme on dit en style de théâtre. La marquise et le général passèrent vivement de l'autre côté. La concierge les suivit de même en fermant la porte sur elle. Une vieille porte sillonnée de fissures sur lesquelles, de part et d'autre, on avait collé du papier. S'armant d'un canif, le comte y pratiqua lestement deux ouvertures, qui devaient rester invisibles dans la première mansarde, mais qui, de la seconde, permettaient de tout entendre et de tout voir.

— Regardons, écoutons, marquise.

La portière, avec un geste d'indignation :

— Mais que diraient M^{lle} Georgette et M. Paul ? Je ne dois pas autoriser par ma présence...

— Chut ! fit le général, ils entrent, les voici.

A suivre.

Recettes.

Les *cafards* sont de vilains insectes dont il importe de se débarrasser. Il suffit, pour cela, de placer dans les endroits qu'ils fréquentent des saladiers ou des assiettes creuses dans lesquelles on verse un peu de lait ou de bière, deux liquides qu'ils affectionnent particulièrement. On a soin d'entourer le vase de torchons, afin que l'insecte puisse arriver au bord ; il descend ensuite dans le saladier ou l'assiette et ne peut plus remonter.

Un médecin indique la formule suivante d'un bon *vin de quinquina* apéritif et tonique : Faire macérer pendant deux jours 100 grammes de quinquina concassé, 10 grammes de fleurs de camomille et une gousse de vanille, dans 100 grammes de cognac. Agiter de temps en temps, filtrer et ajouter 1 litre de malaga.

Prunes à l'eau-de-vie. — Il faut d'abord piquer les fruits jusqu'au noyau afin que le liquide puisse pénétrer dans la chair. On coupe légèrement la queue et on place les prunes dans un vase rempli d'eau fraîche. Au bout de quelques instants, on jette l'eau et on verse sur les fruits un sirop épais. Pour cent prunes, faire fondre deux kilos de sucre dans un litre d'eau.

On laisse ainsi infuser pendant une journée, on fait chauffer le tout, sirop et fruits, dans une bassine ; les prunes, qui étaient devenues jaunes, ne tardent pas à