

**Zeitschrift:** Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande  
**Band:** 33 (1895)  
**Heft:** 20

**Artikel:** Onna rebedoulâie avau dâi z'égras  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-194949>

### **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>**

nissent les laines, et à qui, en travaillant la moitié de leurs nuits, il reste moins de 2 francs.

M. Benoist a sollicité bien des confessions de ces victimes de l'insuffisance du gain. C'est une couturière, par exemple, qui, en toute simplicité, lui a conté sa vie misérable. Elle est entrée en apprentissage à treize ans et demi: au bout de neuf mois, elle gagne deux francs par semaine. Elle tombe malade, entre à l'hôpital, est envoyée dans une maison de convalescence, y reste six mois. Cinq mois de chômage suivent. Elle rentre comme apprentie à trois francs par semaine.

Enfin, l'apprentissage est terminé. Elle va être payée à la journée. Que recevra-t-elle? Un franc par jour, puis un franc vingt-cinq.

Des années se passent ainsi. On l'« augmente »; elle touche maintenant un franc cinquante, puis deux francs par jour. C'est la période « heureuse ». Après « quoi, par une fatalité de malchance, un long chômage recommence, et elle regrette le temps où elle avait au moins quelques sous par jour. Combien de temps lui faudra-t-il pour retrouver un salaire qui, pour elle, ne peut dépasser deux francs? « Je suis bien chagrine, ajoute-t-elle, car je suis le seul soutien de ma mère, veuve et malade ». Et c'est presque toujours ainsi! Une autre misère est jointe à la misère de l'ouvrière.

Une brodeuse pour casquettes de conducteurs d'omnibus se livre à ce travail à raison de deux broderies pour trois sous. Elle gagne 14 francs par semaine! Calculez le salaire annuel! Quel abîme de détresse!

La couseuse de sacs, qui est généralement une ancienne lingère, dont les yeux ont été brûlés par le travail à la lumière, en cousant six douzaines de sacs à trois sous la douzaine, en fournissant seize heures de travail par journée, arrive à 90 centimes. Moins de seize heures, et ce ne sera plus que 75 ou 60 centimes. C'est épouvantable!

— Ah! dame, disait une de ces malheureuses avec une sombre résignation, on ne mange pas à son apaisement!

Une autre ouvrière, qui apparut à M. Benoist comme un modèle touchant d'héroïque patience, lui raconta comment elle n'avait jamais dépensé plus de 65 centimes pour sa nourriture, par nécessité. Et elle lui décomposa ses « menus »; c'est un document de la vie de Paris à citer: lait 5 c., pain 20 c.; à midi, boudin 10 c., pommes de terre frites 5 c., fromage 10 c.; le soir, une saucisse 10 c., pommes de terre frites 5 c.

Elle ne disposait par an, à la condition que tout allât bien, que de 375 fr. Le loyer (et quelle chambre que la sienne!) en absorbait cent. Avec la plus minutieuse, la plus subtile économie, elle n'avait jamais trouvé le moyen d'ouvrir un « chapitre » pour le chauffage.

Hélas! quand on a fait ces cruelles constatations, pourquoi ne peut-on pas indiquer le remède à de pareilles misères? « Si je payais plus, répond celui qui emploie les ouvrières à de tels prix, la concurrence m'étranglerait! » C'est l'objection courante, banale, coutumière, — si malaisée à accepter, cependant!

Au moment où Lausanne va être dotée de tramways électriques, et où l'électricité prend partout une grande exten-

sion, un électricien bien connu de notre ville a eu l'idée de donner un cours pratique sur cette matière au moyen duquel, grâce à une méthode très simple, les jeunes gens auront toute facilité d'acquérir des connaissances qui leur permettront de trouver plus facilement un emploi dans cette nouvelle industrie.

(Voir aux annonces).

#### Curieuse coutume anglaise. —

On sait qu'il est d'usage, en Angleterre, de jeter de vieilles savates aux jeunes époux partant pour leur voyage de noce, afin de leur porter bonheur. Cette coutume, qui paraît si bizarre aux étrangers, a pourtant sa raison d'être, comme presque toutes les coutumes anciennes, dont l'origine, si on la connaissait, expliquerait bien des choses qui nous paraissent ridicules, étranges tout au moins.

Quant à l'origine de celle dont nous nous occupons ici, elle remonte au mariage d'un certain capitaine Churchill, avec une fille d'honneur de la duchesse d'York, nommée Sarah Jennings, en 1768. Cette orpheline avait pour tutrice une vieille tante qui la destinait à lors Cowland. Elle était majeure et épousa Churchill malgré la dame, qui, le jour de la bénédiction nuptiale, jeta par la fenêtre ses pantouffles, en guise de malédiction, sur la tête des époux.

Cette action de la vieille lady sembla porter bonheur à Churchill, qui fut depuis duc de Malborough, et c'est en souvenir du brillant destin des époux Churchill que, dans les campagnes anglaises, on continue à jeter des savates aux nouveaux époux.

#### Onna rebedoulâie avau dâi z'égras.

Lâi a dâi gaillâ que sè crayont que lo mondo est fé por leu et que sè fottont dâi z'altro coumeint de 'na vilhie charga. Sè crayont lo drâi d'eimbêta lè z'altro, mâ gâ dè dévant s'on essayè pi dè lè couïenâ.

On comi boutequi qu'allâvè offri dè la martchandi decé, delé, étâi on gaillâ dè cllia sorta; mâ l'a z'u se n'affèrè âo tot fin y'a on part dè teimps.

Onna né que l'arrevè on pou tard po cutsi dein on cabaret dè vela iô tot lo mondo étâi dza réduit, mon gaillâ, après s'étrè repèssu on bocon, vâo allâ drumi; mâ ne pas lâi allâ tot balameint, po ne nion revelli, lo lulu tapavè lè talons amont lè z'égras ein bou et fasâi zonnâ son baton, que cein fasâi on boucan d'einfai. Quand l'arrevè dein sa tsambra, âo N° 10, on lâi dit dè tsouyi dè pas fèrè trâo dè trafi, po cein qu'on monsu droumessâi decouté sa tsambre et que n'ïavâi que 'na parâi ein lans.

— M'ein fotto pas mau! se sè peinsâ

lo gaillâ, et sè met à bramâ: *Roulez tambours!* lè quatre coupiets, ein deseint dou iadzo: « Fit des z'héros. »

Dè bio savâi que lo monsu s'est reveilli ein teimpèteint après cé pertubateu; mâ lo cognessâi et coumeint dévessâi parti pè lo premi trein, s'est decidâ à sè lèvà quand bin l'étâi on bocon vito et s'est peinsâ dè sè reveindzi dè cé gaillâ.

Assebin quand lo lulu eut botsi dè ruailâ, que sè fut eindroumâi et que coumeinçâ à ronclliâ, lo monsu soo dè sa tsambra avoué sa valise et son paraplodze et va rolhî à la porta dâo boutequi coumeint se la volliâvè épècclliâ.

— Que lâi-a-te? fâ lo gaillâ que rechâotè dein son lhi tot épôairi et que crâi que y'a dâo fû.

— C'est lo razârè! repond l'altro. Vignô dè bou'n'hâora, coumeint vo m'âi de.

— Eh! t'escarfaillâi-te pas! Ne vo z'é rein de, tsancro dè chameau, se fe lo boutequi tot grindzo. Laissi mè la pé, et se vo tagné, tsaravoûta, vo z'ap-preindrè à mè veni dinsè reveilli.

Ma fâi lo monsu n'avâi pas atteindu; l'avâi traci avau tot lo drâi.

On momeint après remonté, et quand l'out que l'altro s'étâi remet à soclliâ épais, *rrrâo! rrrâo! rrrâo!* ye retapè contre la porta que se lo péclliet n'avâi pas bin tenu, l'étâi démanguelliounâ, et lâi reedit la méma tsoudza, après quiet remodè via sein quiet l'arâi reçu n'a rude dèdzalâie, kâ l'altro étâi furieux. Mâ s'ein fotâi pas mau, l'étâi parti po la gâra. Ein alleint, ye ve on coiffeu qu'avressâi sa bouteque, et lâi dit qu'on monsu lo fasâi démandâ à l'hotet po lo razâ, à la tsambra N° 10, et que lâi fail-lâi allâ tot lo drâi.

Lo razârè, tot conteint d'allâ affanâ 50 centimes dè bon matin, lâi va et tapè à la porta.

— Eh, tè freccassâi te pas! fâ lo gaillâ tot eingrindzi, qu'on reveillivè po lo troisiémo iadzo, que lâi a-te?

— C'est lo razârè!

— Ah, c'est lo razârè! Eh bin atteindè on momeint! Adon lo lulu, furieux, châotè frou dâo lhi, eimpougnè son bâton, âovrè la porta et rapè ein pantets et à pi dè tsau su lo pourro coiffeu que crèyâi que l'étâi 'na rizarda; mâ quand ve lo gaillâ tant ein colère, n'eut què lo teimps dè s'écouéssi po esquivâ lo coup et vâo sè sauvâ avau lè z'égras. L'altro lâi frinnè après, mâ lo coiffeu, po esquivâ 'na ramenâie, sè fot à botson. Adon lo boutequi que lâi tracivè après étâi tant eimbriyi que 'na pas pu sè rateni, s'eincobliè âo razârè, et lo vouâiquie que rebedoulè la téta la premiere avau lè z'égras ein s'ein ribleint lè mans, ein sè cabosseint lo melon et ein dégrussetint sa tsemise. Mâ fâi lè dzeins que ne saviont pas quinna chetta l'étâi cein sail-

lessont dè lào tsambrès po vairè cein que y'avài, et lo pourro comi boutequi, vergognào et furieu dè sè vairè tot marè nu et tot einsagnolà per devant lo mondo eut coàite dè sè ramassà et dè retornà s'einfatà dein sa tsambra, tandi que lè z'autro rizont què dâi bossu.

### Petits conseils.

Sous ce titre : *Table et cuisine*, le XIX<sup>e</sup> Siècle publie de temps en temps d'excellents conseils destinés aux ménagères, témoin les lignes suivantes qui intéresseront sans doute nos lectrices :

En cette saison, où la chaleur commence à se faire sentir, on aime à manger des choses légères. Le ris de veau est, dans cette catégorie, un des mets les plus appréciés. Il est, du reste, fin, délicat, et peut tenter la fourchette du gourmet le plus difficile. Il est cependant juste d'ajouter que l'assaisonnement ou la sauce en relève souvent considérablement le goût.

Pour le préparer, il faut s'assurer que le ris est frais, ce qui est certain lorsque de petits filets sanguinolents entourent ses parties grasses; en outre il doit être gonflé et n'avoir pas de gerçures.

Lorsqu'est enlevée la membrane dure, on fait dégorger le ris à l'eau froide pendant quelques heures, ensuite on le blanchit durant vingt minutes dans de l'eau bouillante salée. Quand il est cuit, on le retire et on le fait tremper à nouveau dans de l'eau froide. On ne doit l'éplucher que lorsqu'il est refroidi, en enlevant toutes les fibres rouges.

Généralement on larde le ris avec de très petits lardons gras, ce qui demande des précautions pour éviter de détériorer le ris qui est très tendre; aussi beaucoup de bonnes cuisinières renoncent à cette opération qui occasionne souvent l'écoulement du jus.

Ensuite on met le ris dans une casserole avec deux gros morceaux de bon beurre, ce qui lui donne de la couleur. Il faut, pendant cette cuisson, avoir le soin de mouiller avec du bon bouillon auquel on mélange du jus de veau; on retourne fréquemment le ris et on évite de le couvrir pendant qu'il roussit.

Pour le garnir, on prépare à doses égales quelques tranches de truffes, rognons, un demi-quart de champignons, des quenelles de volaille et même un peu de foie gras cuit.

On assemble tout cela, on fait, d'autre part, un roux qu'on délaie avec du bouillon chaud, une cueillerée de tomates, un demi-verre de vin blanc, et deux cueillerées de jus de veau; on passe cette sauce, puis on met le ris sur un plat et on y verse la sauce.

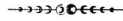
Si dans cette préparation, on a apporté tous les soins nécessaires, le riz de veau sera exquis.

Un horloger de Lausanne nous écrit :

« Les chiffres indiqués dans le *Conteur* de samedi dernier, au sujet des pulsations ou battements du balancier d'une montre, sont complètement faux. Une montre ordinaire bat 300 pulsations à la minute, 18,000 à l'heure, 432,000

par jour, soit enfin 157,670,000 par année de 365 jours. »

C'est très bien, cher monsieur, nous nous inclinons avec remerciements.



Une liste très curieuse, donnant le nombre de mariages entre des Américaines et des membres de l'aristocratie européenne, pendant ces derniers trente-cinq ans, vient d'être dressée par les journaux américains.

Elle montre que 200 millions de dollars, c'est-à-dire un milliard de francs, ont passé d'outre-mer en Europe.

La plus considérable de ces fortunes est incontestablement celle que vient d'apporter miss Anna Gould au comte de Castellane : 85 millions de francs.

Dans cette liste nous relevons le nom de seize Américaines s'étant mariées avec des membres de la société parisienne, et ayant déplacé d'Amérique en France une fortune globale de 179 millions de francs.

A l'occasion de la représentation de retraite de M. Got, de la Comédie française, les *Annales politiques et littéraires* rappellent un joli mot de cet artiste. — Un journaliste, du nom de Saint-Léger, publiait, sous l'Empire, un journal satirique dans lequel il satisfaisait ses rancunes de littérateur raté. Il avait eu à se plaindre de M. Got, sans que celui-ci s'en doutât, et il n'était pas de semaine qu'il ne décochât quelque trait méchant au célèbre comédien. Un jour que les journaux annonçaient une indisposition de M. Got, le journaliste en question publia cet entre-filets :

« On dit que M. Got est *malade*; s'il venait à mourir, on mettrait sur sa tombe : *Ci-git Got.* »

Got lut cette facétie et écrivit immédiatement au plumitif rageur :

« Cher monsieur,  
» Six gigots c'est trop pour un seul homme. En attendant, j'en fais cuire un » demain à votre intention; voulez-vous » me faire le plaisir de venir le manger » avec moi ? »

Saint-Léger se rendit-il à cette spirituelle invitation? Got seul pourrait le dire; mais dès ce moment il ne parut plus un mot désobligeant sur Got dans le journal en question.

Rien de tel, pour faire cesser la plaisanterie, que de la comprendre et de bien la prendre.

**Fête cantonale de chant.** — Ensuite du vote des sections et des adhésions intervenues, les jurys sont composés comme suit : a) *Concours d'exécution* : MM. J. Bischoff, professeur de musique, à Lausanne; C.-C. Dénéreaz, professeur de chant, à Lausanne; Gustave Doret, professeur de musique, à Paris; Willy Rehberg, professeur de musique, à Genève; Charles Romieux, professeur de chant,

à Genève. — b) *Concours de lecture à vue* : MM. G.-A. Koëlla, professeur de musique, à Lausanne; F. Rehberg, professeur de musique, à Morges; Dr A. Givel, à Payerne.

Le Comité central a adjugé à M. Louis Blanchoud, bijoutier, à Lausanne, la fourniture des coupes qui seront remises en prix aux sociétés. *Section de publicité.*

Pour conserver les *fourrures et vêtements d'hiver*, secouez-les, battez-les légèrement et après cela il faut les ranger dans une boîte fermant bien, et sur toutes les jointures de laquelle vous collerez du papier, afin qu'aucun insecte, si petit qu'il soit, ne puisse y pénétrer. Le plus souvent, ces précautions élémentaires suffisent; mais si vous craignez que la fourrure ne recèle quelques-uns de ces petits ennemis, vous répandez dans le fond de la boîte, et avant de la couvrir, un mélange par moitié de poudre de pyréthre et de camphre : c'est le moyen certain de les détruire. Les mêmes moyens sont employés pour conserver en été tous les vêtements de laine.

**Les Noces de Jeannette.** — Ce délicieux opéra, dont la musique est de Victor Massé, et que tout le monde applaudit, se joue encore actuellement à l'Opéra-Comique de Paris, où il a atteint l'autre soir sa millième représentation. A cette occasion, les deux artistes qui le chantent ont rendu un touchant hommage à la mémoire du compositeur. Ils ont envoyé à Lorient, son lieu de naissance, et pour être déposée sur la statue qui lui a été élevée, une belle couronne portant cette inscription : « Jean et Jeannette à Victor Massé, pour la millième de leurs nocces à l'Opéra-Comique, le 10 mai. »

Deux ménageries viennent d'arriver à Bologne : l'une sous la direction de M. B..., et l'autre sous la direction de sa femme. Chacun des deux époux voyageant de son côté, ils ont résolu de réunir leurs deux établissements, et le mari en informa les habitants par l'affiche suivante :

« A raison de l'arrivée de ma femme, ma collection d'animaux féroces est augmentée. »

Au tribunal, l'un des juges s'étant endormi, M<sup>e</sup> X..., aussi chatouilleux que somnifère, s'interrompt tout-à-coup.

— Pardon, monsieur le président, dit-il, j'attendrai, pour continuer, que monsieur le juge soit réveillé.

— Je veux bien, maître X..., répond le président, mais lui attend peut-être, pour se réveiller, que vous ayez fini.

**OPÉRA.** — On nous annonce pour demain une seconde représentation de *Mignon*, ce délicieux opéra, dont le libretto est si touchant et la musique si entraînante. Les rôles principaux seront tenus par M<sup>mes</sup> Grégia et Bouland, et M. Lajarthe, qui s'en acquittent d'une manière irréprochable. Ce sera donc une belle soirée, dont un nombreux public ne manquera pas de profiter.

L. MONNET.