

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 38 (1900)
Heft: 10

Artikel: Charade
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-198075>

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: 16.03.2025

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

— Oh ! por no, no faut dè la sauça avoué ! se firont ti dou ; d'aïlleu clliaò pessons n'ont dza pas tant gros à medzi ; apportà-z'eïn pi et pi prào !

Ora, vo sèdès coumeint clliaò cousenairès vo z'arreindzont clliaò pessons deïn clliaò z'hòtets dè vela. Lè font d'aboo coaire bin adrà, pu font on potremet avoué d'ài z'ao, d'ao bouillon, dè la farna et l'ài mettont lo clliaò fo a coài lo pesson ; adon remetont tot ceïn borbottà su lo fu avoué d'ài càprès, que l'est don lè botons de n'espèce d'arbro sauvaizon que vint ne sè fo, et clliaò càprès, que sont tot coumeint d'ài totès petitès cerisès, baillont on goût destra bon à la sauça et, ma fai, ceïn fà redè-meindà, allà pi !

Quand l'ont zu portà cllia truita su la trabllia, avoué on petit saladié dè cllia papetta, ion d'ài municipau copè lo pesson pè lo màiteïn, ein fe ribllia 'na maiti su se n'assièta et l'autro accrotsè lo resto avoué sa fortsetta, pu sè poaisont tsacon on embottà dè cllia sauça.

Po la truita, la trovàvant ball' et bouna, quand bin y'avài clliaò tsancre d'arètès, mà quand l'uront agottà dè cllia sauça, ion d'ài municipau, qu'avài croussi iena dè clliaò càprès, sè met à fèrè 'na potta d'eïn fai.

— Qu'as-tou ? l'ài fe l'autro.

— Oh ! n'est rein ! ne sè pas coumeint d'ao diabllio l'ont fabreqù cllia papetta, mà y'è medzi on n'espèce dè gremailon dè farna qu'ètai, ma fai, rudo crouie !

Mà pas petou après, vouaiquie que repliantè mè lè deints su 'na càpra et stu iadzo sè met à recratchi lè bocons ein faseint 'na grimace d'ao tonaire. « Mà ! mà ! quinna caïneri ont-te fourrà deïn cé commerço ! » se sè dese.

Adon, sè mettont à rebouilli deïn lo saladié avoué l'ao couilli et tràovont 'na demi-dozanna dè clliaò z'affèrès.

— Que d'ao diabllio est-te ceïn ? se sè desirant.

Adon, l'autro municipau sè laivè et sè met à cratchi assebin, ein deseint à son collègue : « Débarrasseint-no d'ice ào pe vito, kà mé vint mau ; clliaò caïons, n'ont-te pas fourrà deïn la sauça d'ài petoles dè tchivvès ! »

L'ont payi l'ao dinà, coumeint dè justo, et sont modà à 'na pinta on pou pe l'lieïn, fo l'ont bu tsacon trai petits verro dè cognaque po sè fèrè reveni lo tieu.

La moutarde.

La « pierre à aiguiser » dè l'appétit, comme l'appelle Grimod de la Reynière, était déjà connue et appréciée des Grecs, qui l'employaient réduite en poudre dans leurs ragoûts, comme nous le faisons actuellement pour le poivre. A Rome, vers le début de l'ère chrétienne, on commença à préparer ce condiment sous forme de pâte liquide, en broyant la moutarde dans un mortier et en la délayant ensuite avec du vinaigre.

Dans les Gaules, au IV^e siècle, on préparait la moutarde d'une façon qui nous semble aujourd'hui étrange ; on pulvérisait les graines dans un mélange de vinaigre, d'huile d'olive et de miel.

Dès le début du XIII^e siècle, il y avait, à la cour des princes, des officiers de bouche appelés « moutardiers », qui étaient spécialement chargés de la fourniture de cette préparation. Sous saint Louis, les vinaigriers avaient seuls le droit de fabriquer et de vendre de la moutarde. Il existait aussi à cette époque des marchands nommés sauciers qui, lorsque arrivait l'heure du dîner, portaient des sauces dans les maisons et parcouraient les rues de Paris en criant : « Sauce à la moutarde ! sauce à l'ail ! sauce au verjus ! sauce à la ravigote ! » etc. Pantagruel prèdit fréquemment à Panurge qu'il finira crieur de « sauce verte ».

La moutarde paraissait alors sur les tables beaucoup plus souvent qu'aujourd'hui ; elle figurait dans une foule de mets, il y avait même des soupes à la moutarde. Lors des fêtes que le duc de Bourgogne, Eudes IV, donna au roi Philippe de Valois à Rouvres, en 1336, on consuma, en un seul jour,

300 litres de moutarde. Il serait intéressant de savoir combien il fut bu de vin.

Louis XI était grand amateur de moutarde et ne dinait jamais hors du Louvre sans emporter avec lui un peu du précieux condiment favorable à ses digestions.

Parmi les fervents de la moutarde, il faut citer aussi le pape avignonnais, Jean XXII. Il en faisait mettre dans tous les plats qui lui étaient servis. C'est lui qui créa, pour un de ses neveux, cette fameuse charge de « premier moutardier du pape » qui a donné lieu depuis à tant de plaisanteries.

Au XVIII^e siècle le commerce de la moutarde était considérable en France. A Paris, il n'y avait pas moins de 600 moutardiers, tous roulant leur brouette. Leurs statuts les obligeaient à être proprement habillés. Dans leur salle d'assemblée figuraient les portraits de tous les doyens de la corporation.

Au XIX^e siècle, Angers et Dijon étaient les centres de la culture et de la fabrication de la moutarde française. Dijon les accapara bientôt et s'en fit une spécialité qu'il a gardée jusqu'à ces dernières années.

(La Science illustrée.)

Inscription latine. — Un prétendu savant s'était fait le cicérone de dames étrangères qui visitaient une vieille cathédrale. Arrivés devant un mausolée où on lisait cette épitaphe : *Hic jacet mortaliùm honor, decus pacis et Amor bellitremor*, etc., nos visiteuses demandèrent à leur guide de bien vouloir leur traduire cette inscription.

Notre homme, qui ne savait pas le latin, ne voulant pas toutefois trahir son ignorance, fait mine de se recueillir et dit tout à coup avec assurance :

« Mesdames, cette inscription est très ancienne, néanmoins, j'espère bien la déchiffrer. D'abord *hic jacet* veut dire il j'asait : c'était à ce qu'il paraît un bavard ; l'inscription n'a pu le taire, on ne doit que la vérité aux morts. *Mortaliùm*, mort à Lyon, c'est clair. *Honor*, au nord, c'est plus précis encore. *Decus pacis*. Ah ! le malheureux, il n'avait pas six écus, et *amor*, et à sa mort pas six écus vaillants.

Enfin *bellitremor*, le bélitre est mort, qualification quelque peu injurieuse, mais qui s'explique par le désappointement des héritiers du défunt, en présence d'une si piètre succession.

Les biens de ce monde. — Il y a eu de tout temps et il y aura toujours des hommes fortement attachés aux biens de ce monde, mais il serait difficile d'en rencontrer un plus bel échantillon que celui dont nous allons parler. Nous tenons le fait d'un avocat de notre ville : il n'est donc pas possible d'en douter.

Un bon gros riche Lausannois, parvenu au terme de sa carrière, se décide enfin à appeler son notaire pour lui dicter ses dernières volontés. Le vieillard n'avait pas d'enfants, mais en revanche il possédait force créances, des prés, des champs, des vignes, maisons en ville et à la campagne.

Après une longue distribution de tous ses biens à des neveux, des nièces, des cousins et des amis, le notaire s'aperçut qu'il n'avait pas été fait mention de la charmante maison de campagne que chacun envoyait et admirait. Il en fit la remarque au vieillard, en lui demandant auquel de ses héritiers il la destinait...

Le bonhomme, qui déjà avait oublié qu'il se trouvait en face de la mort, lui répondit naïvement : *Oh ! pour celle-là, je la garde !...*

La ville des escaliers.

La municipalité de Lausanne ouvre un concours pour la construction d'un escalier entre la rue des Deux-Marchés et la place du Tunnel. Out ! un de plus à grimper ! gémiront les asthmatiques.

Il est de fait que ce n'est pas ce genre de voie publique qui manque au chef-lieu, puisqu'il en possède actuellement 47, avec un nombre total de 2217 marches !

2217 marches à monter tous les jours !

— Heureux, trois et quatre fois heureux les habitants de Vevey, de Morges et de Carouge ! s'écriait un Lausannois du dernier cours de retardataires en songeant à cette effroyable escalade.

— Arrangez-vous pour n'avoir qu'à les descendre, repartit un loustic et ne vous lamentez plus.

La Suisse au XIX^e siècle. — La 22^e livraison de ce grand et intéressant ouvrage, publié en français par M. Payot, à Lausanne, et en allemand par MM. Schmid et Franke, à Berne, vient de paraître. Elle est tout entière consacrée à l'attrayante étude de M. Philippe Godet sur les arts plastiques dans la Suisse romande au dix-neuvième siècle. De nombreux portraits d'artistes et des reproductions de leurs travaux en augmentent encore l'attrait.

Charade.

Mon premier, cher lecteur, garantit les foyers ;
Et mon second tes fruits, et mon tout, tes papiers.

Nous n'avons reçu aucune réponse juste à l'énigme de samedi, dont le mot est : *sabot*.

En soirée-chez un pépiniériste :

— Ravissante, cette jeune fille ! Sa bouche, une cerise ; ses joues, deux pommes d'api...

— Oui, mais je trouve qu'elle fait un peu trop sa poire.

Une maman vient informer le proviseur du lycée que son fils est retenu à la maison par un malaise.

— Il croit, dit-elle, qu'il a pris la grippe en étude.

Le proviseur, qui sait à quoi s'en tenir sur le compte du petit bonhomme :

— Ne serait-ce pas plutôt l'étude qu'il a prise en grippe ?

THÉÂTRE. — **Don César de Bazan**, le drame en 5 actes, de MM. Dumanoir et d'Ennery, qui sera donné demain soir, fut représenté pour la première fois, à Paris, en 1844. Dès lors, la fidélité du public ne lui a jamais manqué. En dépit de toute sa coquinerie, Don César est un personnage des plus captivants ; c'est un mauvais sujet, une mauvaise tête, mais un bon cœur, et voilà pourquoi on lui pardonne bien des choses. — Pour terminer le spectacle, **Bébé**, la très amusante comédie de N. Jac et Hennequin. — Rideau à 8 heures.

On s'abonne au

CONTEUR VAUDOIS

dès le 1^{er} janvier, 1^{er} avril, 1^{er} juillet et 1^{er} octobre.
Les nouveaux abonnés reçoivent gratuitement les numéros du mois précédant la date de leur abonnement.

Prix : Suisse, 1 an, fr. 4,50 ; 6 mois, fr. 2,50.

Bureau du CONTEUR : Rue Pépinière, 3.

Annonces : Agence Haasenstein et Vogler.

* L. MONNET.

Papeterie L. MONNET, Lausanne.

Au rabais, un solde de

12 COPIES DE LETTRES IN-4°

— 500 feuillets, Répertoire. —

à Fr. 2.

Le docteur DUCHESNE, de Paris, écrit : « Décidément, les **Pilules hémotogènes du docteur Vindevogel** sont pour moi le médicament par excellence dans toutes les convalescences. Lors d'une épidémie d'influenza je me suis toujours parfaitement trouvé de les avoir employées ; les résultats escomptés ont toujours été rapides et m'ont donné complète satisfaction ».

125 pilules à fr. 4,50. — Dépôt dans toute pharmacie.

Lausanne. — Imprimerie Guilloud-Howard.