

**Zeitschrift:** Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande  
**Band:** 42 (1904)  
**Heft:** 37

**Artikel:** Reliquat  
**Autor:** L.R.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-201471>

### **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:** 30.03.2025

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

# CONTEUR VAUDOIS

PARAISANT TOUS LES SAMEDIS

Pour les annonces, s'adresser exclusivement à  
L'AGENCE DE PUBLICITÉ HAASENSTEIN & VÖGLER  
Grand-Chêne, 11, Lausanne.

Montreux, Grolley, Neuchâtel, Chaux-de-Fonds, Fribourg,  
St-Imier, Delémont, Bienne, Bâle, Berne, Zurich, St-Gall,  
Lucerne, Lugano, Coire, etc.

Rédaction et abonnements.

BUREAU DU « CONTEUR VAUDOIS, » LAUSANNE

SUISSE : Un an, fr. 4,50; six mois, fr. 2,50.

ÉTRANGER : Un an, fr. 7,20.

Les abonnements partent des 1<sup>er</sup> janvier, 1<sup>er</sup> avril, 1<sup>er</sup> juillet et 1<sup>er</sup> octobre.  
S'adresser au Bureau du journal ou aux Bureaux des Postes.

PRIX DES ANNONCES

Canton : 15 cent. — Suisse : 20 cent.

Étranger : 25 cent. — Réclames : 50 cent.  
la ligne ou son espace.

Les annonces sont reçues jusqu'au jeudi à midi.

## Au château de Coppet.

La Société d'histoire de la Suisse romande s'est réunie, mercredi dernier, à Coppet. Ainsi qu'on a pu le lire dans les journaux quotidiens, M. d'Haussonville lui a fait les honneurs de son château, où semble flotter encore quelque chose de l'âme de M<sup>me</sup> de Staël. Nous ne referons pas l'histoire de Coppet et de son illustre châtelaine, — Louis Monnet lui a jadis consacré dans le *Conteur* une série d'articles, — on nous permettra de rappeler seulement un ou deux traits caractéristiques.

C'est en 1784 que la baronnie de Coppet fut acquise par Jacques Necker, ministre des finances du roi de France. Leur fille, Mme de Staël, leur fit visite pour la première fois en 1790. Ce séjour paisible l'ennuyait : « On vit ici dans un silence, dans une paix infernale ; on frémit, on se meurt dans ce néant » Elle dut cependant les y rejoindre, après les massacres de septembre 1792. On la voit alors s'employer généreusement à sauver des victimes de la Terreur, à rédiger même, pour la famille royale, tout un plan d'évasion, qui parut à la reine Marie-Antoinette venir d'une source suspecte.

La présence à Coppet de Mme de Staël inquiétait le gouvernement de Berne. On manda en 1792, au bailli de Lausanne, que le désir de LL. EE. serait que Mme de Staël ne se fixât pas dans le pays, et on l'invite à « employer les moyens les plus appropriés et les plus convenables » pour la dissuader de s'établir à Coppet. Le bailli échoua dans sa mission. Mme de Staël arriva. Elle fut prévenue aussitôt que si elle pénétrait plus avant dans le pays, on recourrait à des mesures de rigueur. Elle feignit de ne pas remarquer les difficultés qu'on lui suscitait, et, de guerre lasse, on la toléra. Mais le bailli de Nyon reçut l'ordre de surveiller Coppet, qui est le refuge de toute sorte d'étrangers auxquels il est interdit de séjourner sur territoire bernois ? Les émigrés continuèrent à y affluer. On finit par fermer les yeux, et l'on se borna, en 1796, à faire prier Mme de Staël d'observer la plus grande circonspection dans ses actes, ses paroles et ses ouvrages.

Une société extrêmement brillante se rassemblait à Coppet, autour de sa châtelaine. Ce fut, pendant quelques années, le rendez-vous des esprits indépendants, écrivains, savants, philosophes, politiques. Un des habitués les plus spirituels était le Genevois Pictet-Diodati, qui avait l'habitude de parler bas et dans son gilet, et dont Mme de Staël disait que, si on secouait sa cravate, il en tomberait de bien jolies choses. C'est lui qui racontait le trait suivant relatif à Pestalozzi, qui était venu passer quelquel temps chez cette femme célèbre :

« Mme de Staël avait alors, à son château, plusieurs hôtes également distingués, Benjamin Constant, Schlegel, et tous ces messieurs et elle-même avaient plusieurs fois cherché, mais en vain, d'entamer avec Pestalozzi une discussion sur l'éducation, et à le forcer de leur exposer son système et de répondre à leurs objections ; mais l'obstiné vieillard leur

échappait toujours, au moment où ils croyaient le tenir. Son cerveau semblait fermé aux idées d'autrui, et, soit que ses idées ne fussent point encore assez nettes, assez coordonnées, assez mûries pour être développées avec avantage, soit qu'il ne se sentit pas de force à les soutenir dans la discussion, il évitait constamment le combat. Une conspiration s'organisa dans le but de le contraindre à l'accepter. Mme de Staël et tous ses hôtes s'étaient donné le mot : voilà qu'un beau soir après le dîner, tandis que Pestalozzi rêvait, appuyé sur la cheminée, on resserra insensiblement le cercle autour de lui, et, aussitôt que la maîtresse de la maison vit que le champ clos était formé de façon à ce qu'il lui fût impossible de s'enfuir, elle l'attaqua brusquement par une objection lâchée à brûle-pourpoint. Pestalozzi éperdu voit le piège, il balbutie et jette un œil épouvanté sur cette enceinte de chaises, hérissée de bras et de jambes qu'il désespère de franchir ; et le presse d'arguments croisés ; son trouble augmente, l'hilarité causée par cette scène originale est à son comble ; lui, cependant, avise une brèche dans ce rempart vivant ; aussitôt il s'élance, escalade les genoux de M<sup>me</sup> de Staël et s'enfuit au milieu des éclats de rire »

Bonstetten, qui fréquentait assidûment le salon de Mme de Staël, écrivait : « Je n'ai pas d'idée de ce que la conversation deviendra lorsqu'elle ne sera plus ici. Il me semble que nous allons tous être muets ou crétiens. » Et le poète Chénedollé disait de son côté : « La parole de Mme Staël est teinte de la foudre. »

Le cocher de M. Necker dut faire la même remarque, un jour que par son imprudence il faillit verser son maître. Mme de Staël apprend le péril auquel l'auteur de ses jours vient d'échapper, et sa tendresse filiale s'en alarme ; son imagination se monte, par l'effet d'une de ces illusions que les âmes passionnées peuvent seules connaître ; elle substitue à la possibilité d'un accident, l'affreuse réalité elle-même avec ses plus déchirantes circonstances. Dans cet état d'exaltation, elle fait venir l'homme dont la faute eût pu causer un tel malheur. Et, d'une voix où le ton de la menace se mêlait à l'accent d'une émotion profonde :

— Richel, savez-vous que j'ai de l'esprit ?

Surpris et embarrassé d'une question aussi inattendue, le pauvre diable balbutie :

— Certainement... Madame la baronne...

— ... Beaucoup d'esprit, prodigieusement d'esprit ?

— Madame sait bien... assurément... je ne suis pas pour démentir madame...

— Eh ! bien, apprenez que tout cet esprit eût été mis en usage pour vous perdre à jamais, si vous aviez eu le malheur de verser mon père... Sortez !

Et Richel sortit, la tête basse, s'émerveillant peut-être sous sa houppelande de cocher, de ce que tant d'esprit ne put pas toujours sauver du danger de paraître ridicule.

## Gruyère, Emmenthal et Jura.

Découpé dans *Mon Dimanche*, article : « Les fromages devant la science. »

« Mais le *Gruyère*, qui vous regarde de ses grands yeux naïfs, comme ceux des paysans du *Jura*, qui l'ont fabriqué ».

Cela nous rappelle notre combourgeois égaré dans un grand restaurant de Paris, auquel le garçon donna le précieux renseignement que voici :

— Parfaitement, Monsieur, nous avons le meilleur Gruyère, à la véritable marque Emmenthaler ! (prononcez Emmenthalère.)

E. F.

**Reliquat.** — Tout le village est à l'église ; même le garde-champêtre et le taupier. C'est l'Abbaye.

La fanfare, rangée en demi cercle dans le chœur, doit, pour la circonstance, jouer deux morceaux : un, après les dix commandements, l'autre, avant la prière de la fin.

L'instituteur vient de terminer les lectures lithurgiques. La fanfare commence son premier morceau. C'est superbe. L'auditoire est dans le recueillement.

Mais, tandis que le directeur a marqué, de son bâton, le point d'orgue final, dans le grand silence, un son grave, profond, prolongé, se fait encore entendre, ... puis une voix :

— Diabblio tè bourel-t'y pas !... qu'è-te onco que cein ?... Oh !... l'est bin sù onna nota que sarà restai dein ma bombardà d'ù l'abbaye de La Sarraz !... Ma fà, ravà !...

L. R.

## Desserts.

Nous extrayons d'un article de M. L. Chasset, reproduit par le *Journal de la Société vaudoise d'horticulture*, les renseignements suivants sur la cueillette et la conservation des fruits d'été. Ils intéresseront sans doute ceux de nos lecteurs — ils sont nombreux — qui ont le bonheur de cultiver eux-mêmes les fruits dont ils ornent leur table.

\* \* \*

L'amateur cultivant des fruits pour sa consommation personnelle, souvent laisse perdre les trois quarts de ces fruits blettis en quelques jours.

En prenant les quelques précautions que voici, on obtiendra un heureux résultat, et le propriétaire pourra profiter de ses fruits pendant un laps de temps beaucoup plus long.

La cueillette de la *poire* devra être échelonnée pour que la maturité soit bien suivie.

L'époque de maturité étant assez variable, suivant que l'année a été plus ou moins chaude, il faut s'en rapporter à l'apparence du fruit, ou mieux à la larve d'un petit papillon qui donne le fruit véreux. Ce fruit véreux mûrit environ douze ou quinze jours avant les fruits non attaqués. On cueillera le tiers des fruits de l'arbre au moment où le fruit véreux commencera à jaunir ; le second tiers sera cueilli au moment où le fruit véreux tombera sur le sol, et les derniers fruits seront ré-