

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 47 (1909)
Heft: 14

Artikel: Par hasard
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-205879>

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>

PAR HASARD

EN furetant dans notre bibliothèque, nous y avons trouvé un petit livre, tout modeste, qui s'était allé cacher entre deux gros volumes pour échapper aux regards. Nous l'avions complètement oublié. Son titre: *Bagatelles*, n'excuse-t-il pas un peu, en ce temps-ci, notre ingratitude?

Le petit livre en question a pour auteur M. Henri Cuénod — de Vevey, si nous ne faisons erreur — et pour éditeur, M. Georges Bridel. Nous ne savons s'il a jamais été en librairie? Il n'en a pas l'air. On dirait plutôt que ses feuillets n'ont passé sous la presse typographique que pour répondre au désir de quelques bons amis et connaissances.

Quoiqu'il en soit, si ce petit volume vous tombe jamais sous la main, ne le rejetez pas sous le seul prétexte qu'il est en vers. N'ayez peur, ce ne sont pas les lamentations de quelque poète en herbe, qui gémit sur des malheurs imaginaires. C'est un poète à cheveux blancs qui l'a écrit, sous l'inspiration de cette sage philosophie que donne l'expérience de la vie. Ouvrez-le. Quand vous l'aurez ouvert, nous serons sans souci; vous le lirez tout entier et plutôt deux fois qu'une.

En voici, d'ailleurs, un échantillon :

Une légende.

Bacchus âgé de quatorze ans
Rentré dans le pays d'Ausone
Sans s'annoncer par téléphone,
On l'ignorait dans ce bon temps.
Le vieux Silène, son tuteur,
Suivait de près la caravane;
Bacchus accablé de chaleur
Cherchait en vain quelque cabane
Vers le soir les deux voyageurs,
La nuit les couvrant de son voile,
Près d'un rocher couvert de fleurs
Dormirent à la belle étoile.
Bacchus alors, dans son sommeil,
Rêve qu'il fait la découverte
De quelque trésor sans pareil.
Au réveil, dans la plaine verte,
Un objet frappe son regard:
C'est une très petite plante
Qui croît à ses pieds par hasard;
Elle lui plaît, il s'en enchante,
Et pour conserver son trésor
Il l'arrose, puis il la plante
Dans le crâne d'un oiseau mort.
Mais la racine envahissante
Remplit le vase trop petit:
O Jupiter! que faut-il faire?
Dit soudain le jeune conscrit.
Or les dieux vont le satisfaire:
Il trouve un fémur de lion;
Mais la plante se développe
Et brisera son enveloppe
Dans son active impulsion.
Enfin une mâchoire d'âne
Sert à Bacchus de pot à fleur;
Et lorsqu'il atteint sa cabane
Il plante en plein vent le grimpeur.
Et l'an d'après, c'est le miracle!
Une treille au raisin doré,
Devient alors son tabernacle;
Il est fait dieu, puis adoré.

Voici le mot de la légende,
Un moine me l'a raconté;
(Il ne buvait jamais de thé.
Le vin seul était sa prébende.)
« Le vin, c'est le lait du vieillard,
Il faut apprendre à le connaître
Pour ne pas en faire son maître,
Et savoir le boire avec art.
Quand nous buvons avec sagesse
Nous chantons comme les oiseaux;
Nous avons la force et l'adresse
Du lion, roi des animaux.
Mais nous perdons la tramontane
Lorsque nous buvons sans raison;
Le vin est alors un poison
Qui met l'homme au-dessous de l'âne. »

A toute chose sa raison et son temps.

L'ei a on tein de veni au mondo é on tein d'ein sailli.
On tein dé fère à maudre é on tein dé fère au for.
On tein dé cassa lé coké é on tein de fère l'onillo.
On tein de pliori et on tein de rakaffa.
On tein de sé kaisi é on tein de devesa.
On tein de liaire l'armana et on tein de liaire la bibla.
On tein de cein é on tein de sosse.

(Communiqué par DJAN-DANIET.)

Sans réplique. — Dans le joli village de X., existe une bande de joyeux compagnons, francs buveurs, toujours prêts à faire bombance et ne manquant jamais l'occasion de boire « un » verre.

Assoiffés par les plaisirs de la veille, ils ont coutume de se réunir, le matin, au saut du lit, chez le « carbatier » du Pont. Là, consciencieusement, métho liquement, ils tuent le ver. Mais ceci se passe clandestinement et sans bruit, derrière les volets clos, car le règlement communal ne permet pas l'ouverture de la pinte avant 6 heures du matin.

Or, un certain matin — le lendemain des élections — toute la bande était réunie au café du Pont discutant les résultats du scrutin et buvant force rasades.

Six heures sonnent; personne ne bouge, et, loin de se terminer, la discussion ne fait que continuer de plus belle et le diapason de monter.

Le « carbatier », vaguement inquiet, consulte la pendule et se gratte la tête. Il suppose déjà l'amenée qui le frappera si, au moment de l'ouverture de la pinte, l'agent de police vient à découvrir qu'il hébergeait déjà des clients en contrebande.

Alors, bravement, prenant son parti, il dit à ses hôtes:

— Dites-voir, les amis, je suis bien fâché, mais c'est le moment de partir... on va ouvrir!



Suprême recommandation. — Un pochard, fortement chargé, consent, après maintes supplications de son épouse, à se coucher au lieu d'aller retrouver ses compagnons de ribotte.

Mais, au moment de s'endormir, conscient de son état, il dit à sa femme:

— Et puis, tu sais, si j'ai soif, tu me réveilleras!
(Communiquées par V. R.)

UNE COLONIE JUIVE DANS

LE CANTON DE VAUD

Les Juifs, on le sait, sont très nombreux à Avenches. Ils forment dans cette ville une vraie communauté.

A leur tête est un magistrat appelé: *Président de la communauté*. Ce magistrat est choisi dans un comité de cinq membres, qui sont élus par tous les hommes mariés de la communauté. Le président a sous ses ordres un secrétaire et un caissier, comme dans toutes les institutions. Il est chargé du budget, de la surveillance, de l'observation des lois, du culte et des coutumes. Le *ministre officiant*, qu'on appelle *rabbin* (instituteur) est aussi nommé par le vote des hommes mariés. Il est chargé d'officier à la synagogue, de l'instruction religieuse et de l'examen des entrailles des animaux dont les Juifs peuvent manger la chair. Il est payé par toutes les familles de la communauté, divisée à cet effet en trois classes, selon leur fortune.

Il existe aussi une bourse des pauvres à laquelle les trois classes doivent contribuer. Quand un Juif pauvre sans ouvrage s'arrête à Avenches, il reçoit un bon du président, et avec ce bon il touche chez le caissier une certaine somme d'argent, à titre de secours.

La communauté juive à Avenches est parfaitement établie. Elle forme, en petit, une sorte d'Etat dans l'Etat.

NIFIET ET SON BOSSATON

CLLI Nifiet étai on boquenet biberon: l'avai la tessaire dau bâire galézameint à la déchainte. Nè pas po l'ai ein fère on reproùdzo, on sè fà pas sè-mimo.

L'avai on galé bossaton, sein portetta, que tegnâi dou ceint dize-houit litres et que l'avai z'u dau père Vêlu dau *Lion d'Or*. Ti lè z'âton lo fasâi reimpliâ de novî et ti lè mâi de fèvrâ l'êtai vouido, adan lo lavâve bin adrâi, lo brantâve on boquenet et pu lo laissive tant qu'à l'âton. Et du vingt ans fasâi adi ellia mîma via. A-te-que âo tsautein, quand l'a volu sè mettre aprî, l'ai è-te pas arrevâ onn'affère de la mètance. Peinsâ-vo-vâi que lo fond l'è vegnâi avau, câ lo bou étai on bocon chet et lè dâve s'étant reterye on bocon. Nifiet s'escormantsive de remettre clli fond à sa pllièce. Le châte à grante gotte mâ sein pouâi arrevâ à reinfattâ lo fond dein lè z'eincotse dâi dâve. Le l'eindialliâve aprî du onna hâora quand l'ai vint l'idée de dere à son valet, lo Jone — on galé valottet de houit ans — d'allâ dein lo bossaton et pu de teni bin fè lo fond avoué lè man et la tita ein amont tandu que lo rebeterâi io dèvéssâi ître. Ne manque pas, l'affère l'è rido bin z'u, mimameint que Nifiet, po ître su que sâi solido, l'ai a oncora met on par de visse à bou, qu'orâ lo rapetassâzo étai bin fè po dhî z'an. L'è Nifiet que l'êtai conteint et s'eimmandzive dza po alla bâire on verro que l'avai pardieu bin gagnî, quand, tot dau coup, ie l'ouît pè lo perte dau bondon onna voix que l'ai desâi dinse:

— Père, per iô faut-te que ie saillo, ora?

Sacrè Nifiet! l'avai âobliâ lo Jone dein lo bossaton!
MARC A LOUIS.

ELLES SONT LA!

UN de nos journaux annonçait l'autre jour l'apparition des premières morilles. A cette nouvelle, que de cœurs ont tressailli, que de palais en joie!

Ecoutez, à ce propos, André Theuriet, dans ses « Contes de la Marjolaine », dont nous vous avons déjà donné l'autre jour un petit extrait, touchant les patois. Cette fois, c'est au chapitre des « morilles » que nous empruntons ces lignes.



« ...Tout mycophile doit être doublé d'un cuisinier, connaissant le secret des habiles mixtures, qui rehausseront la saveur d'un plat de champignons et en dégageront le parfum dans son intégrité.

» Pour les amateurs qu'il me soit permis de glisser ici une recette, à la fois simple et pratique, à l'aide de laquelle ils pourront savourer dans leur fraîcheur et leur succulence les morilles qu'ils auront eux-mêmes récoltées, non pas dans la rosée matinale, mais à l'heure où le premier coup de soleil aura déjà séché ces champignons et porté leur arôme à son maximum d'intensité. »

Pour s'en lécher les doigts.

« D'abord lavez soigneusement les morilles, afin de les débarrasser de la terre ou du sable qui s'est niché dans les alvéoles; coupez-les en deux et, après les avoir égouttées en les essuyant avec un linge très doux, mettez-les dans la casserole en compagnie d'un morceau de beurre fin. Faites sauter sur un feu vif et, dès que le beurre sera fondu, exprimez-y le jus d'un citron. — Jamais de vinaigre! — Donnez encore quelques tours; ajoutez ensuite sel et gros poivre. Laissez cuire pendant une heure et nourrissez vos morilles, de temps en temps, avec du bouillon ou mieux du consommé. Lorsqu'elles sont cuites, liez-les avec des jaunes d'œufs; servez chaud, et, comme on dit chez nous, vous vous en lècherez les doigts « jusqu'au coude ».

Plus loin, André Theuriet conte l'histoire de deux amants qui étaient allés, non aux fraises