

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 54 (1916)
Heft: 33

Artikel: Le bonheur en ménage ou le faible des maris
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-212333>

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>

LE LAC D'OULENS

Il y avait autrefois, à Oulens, un nommé Sami, qui, après avoir gaspillé une jolie fortune par ses dissipations, était réduit à travailler à la journée tantôt chez l'un, tantôt chez l'autre. Puis, lorsqu'il avait quelques sous en poche, il quittait son village et se dirigeait vers les rives du Léman, où l'attirait le petit blanc. C'est là qu'il feignait d'aller chercher de l'ouvrage, et qu'il se livrait même parfois à la mendicité, attiré, disait-il, par la vue du lac qu'il adorait.

A entendre cette âme poétique d'ivrogne, le petit blanc n'était qu'une futilité, mais la vue du lac !...

C'est probablement ce beau panorama qui le grisait si souvent, qui l'endormait sur la table du cabaret, ou au bord du chemin, entre Ouchy et Lutry.

Aussi, combien de fois la gendarmerie dut-elle reconduire à sa commune ce désœuvré !... Dix fois au moins. Mais il n'y restait pas longtemps ; semblable aux chats que l'on veut égarer en les transportant dans un panier bien loin de la maison, et qui sont de retour avant leur maître, Sami se retrouvait toujours au point de départ avant les gendarmes ; le pays du petit blanc voyait toujours réapparaître à l'horizon son nez rouge et bourgeonné.

La municipalité d'Oulens, exaspérée de voir sans cesse la gendarmerie lui ramener à ses frais ce déplorable combourgeois, le fit appeler une dernière fois, en séance, pour lui savonner les oreilles d'importance. Lorsque chaque municipal lui eut fait son sermon, le syndic, brochant sur le tout, lui représenta tout ce que sa conduite avait d'odieux, tout ce qu'elle inspirait de mépris, et termina en faisant entrevoir à ce vagabond une punition dont il se souviendrait à jamais, s'il ne se corrigeait pas !

Sans se laisser déconcerter, Sami regarda le syndic d'un air bonasse et lui répondit en patois : « *Eh bin, écutôde, monsu lo syndique, féd' on lè à Ouleins et pi l'âi restéri.* »

LOUIS MONNET.

Le bon étudiant. — Votre fils est toujours aux études à Lausanne, monsieur Crottu ?

— Oui.
— Et il marche bien ?
— Je le suppose ; du moins sa dernière lettre était affranchie.

La preuve. — Une jeune fille a mal aux dents.
— Nous irons la faire arracher, mon enfant, lui dit sa maman.

— Oh ! non, non ; ça me fera trop mal.
— Ça ne fait pas mal du tout, dit la maman, je l'accompagnerai.

— Eh bien, oui, dit la petite, et puis tu t'en feras arracher une avant moi, pour que je voie bien que ça ne fait pas de mal.

L'ARABIE DÉPÉTRAIE

VOUAIQUË don l'Arabie que sè mèclia adi daô fourbi européen. Ça me fé rassovegni onna vilhie histoire. Crayo' bin que l'a dza étâ dein lo *Conteur*. Oh ! mais l'ai y a grand temps. On l'a aobliâ.

Y'avâi don lè vesités d'écoulés à B. Ora, vo sèdès prâo coumeint cein va dein cliâo vesités : lè bouèbo sont ti revous dè la demeinde, kâ, cé dzo quie, y'a lo menistre, cliâo dè la coumechon d'écoulés et tota la municipalità, coumeint dè justo.

Lâo font recitâ l'histoire bibliqua, fèrè dâi règles, lè font arrevâ lè z'ons après lè z'autro à la carta et on moué d'autro z'affèrès, pu marquent la nota ; po fini, tsantont on chaumo et on lâo baillè trai senannès dè condzi, que cein va rein dè mi à cliâo bouèbo qu'ont adon tot lezi d'allâ djuî à la piota, âo palet aobin à reguelhie-moineau derraî la grandze âo syndico.

Don po ein reveni à la vesita dè B., y'avâi lo municipau Gatset, l'assesseu Petou et lo vilho conseiller dè perrotse Borgnon qu'aviont zu po corvâ dè fèrè recitâ la jographi et l'ètiont à la carta.

Lo bouèbo à Féli Bredon avâi zu su son beliet : « l'Arabie » et lo gosse, qu'ètai on tot bon po recordâ, savâi se n'affère su lo bet dâo dâi ; lâo recitâvè que y'avâi l'Arabie Pétrée, que n'est qu'on désert, l'Yémen âobin l'Arabie heureuse et l'Oman, le pllie galé partset dè l'Arabie, capitâla Mascate, enfin quiet, lâo z'a cratchi cein tot de 'na teria, coumeint su lo laivro ein montreint à mésoura avoué la badietta ; assebin l'âi ont marquâ 5, que cein l'âi vègnai partié bin.

Quand lo bouèbo fut retorna à son banc, lo municipau Gatset dese à l'assesseu Petou :

— Dîtès-vai assesseu, vo qu'ein sèdès mè que mè su la carta, y'è adè cru que y'avâi l'Arabi Pétraie et l'Arabi Einpètrîe ?

— Bin oi ! l'âi repond adon l'assesseu, mà l'Arabi Einpètraie a étâ dépètraie y'a dza on bon part d'ans pè lè z'Anglais âobin lè Français, que crâyo !

Les bains du lac. — M. X. consulte, l'autre jour, son docteur :

— Dîtes-moi, docteur, croyez-vous qu'il n'y ait aucun inconvénient à ce que, malgré ma goutte, je prenne les bains du lac ?

— Un inconvénient ? Que diable voulez-vous que fasse une goutte de plus ou de moins dans le lac.

— Comment, mon cher... vous allez vous baigner en sortant de table?... Quelle imprudence!... vous allez vous noyer.

— Allons donc!... Il n'y a rien à craindre... je n'ai mangé que du poisson.

A PROPOS DU COSTUME VAUDOIS

Nous avons, samedi dernier, reproduit l'appel d'un comité de dames qui vient de se fonder à Lausanne dans le dessein de remettre en faveur, les jours de fête, le gracieux costume vaudois.

Nous croyons donc intéressant de rappeler l'appel suivant qu'adressait déjà, aux femmes vaudoises, en 1903, année du Centenaire, feu Alfred Ceresole :

« S'il est une année où le costume vaudois doit apparaître dans sa gloire et dans sa simplicité gracieuse, c'est bien dans cette année-ci : l'année du Centenaire.

« Oh ! qu'il nous a fait plaisir à revoir, au 14 avril dernier, dans nos temples, dans nos cortèges ou dans nos réunions familiales !

« Dès lors, qu'est-il devenu ? On l'a replié, paraît-il, au logis, dans quelque armoire !...

« Alors, qu'attend-il pour reparaitre?... Un nouveau Centenaire ? Mais nous n'y serons plus !...

« Qu'attend-il donc ? l'été ! Mais il est venu l'été.

« Filles, femmes, fiancées, qui l'avez revêtu avec tant de grâce et de joyeux patriotisme, en avril dernier, pourquoi ne le revêtiriez-vous pas, maintenant. Voici l'heure.

« Faites-le donc valoir. Il vous va si bien, à vous surtout, gentilles vigneronnes, campagnardes aux bras brunis, faneuses et effeuilleuses.

« Vous faut-il une solennité nouvelle, l'ordre de je ne sais quel comité pour avoir le courage de le remettre?... Allons donc !

« Sans comités, ni fêtes, — sans cortèges, ni fanfares, — Vaudoises, mes amies, revêtez hardiment le costume joyeux, le costume de vos mères.

« L'année du Centenaire vous y convie et l'âme vaudoise vous y appelle. Soyez vous-même, bien vous-même.

» N'en ayez point honte.

» N'en ayez qu'une, de honte : celle d'être les esclaves sans goût des modes étrangères sur lesquelles il y aurait beaucoup à dire ; celle d'avoir peur d'être de notre pays, de notre canton, et de le montrer !

» Au nom de l'art, du goût, des vieilles traditions romandes, — au nom du passé qui nous est si cher et des mœurs simples et rustiques, auxquelles nous tenons,.... Vaudoises, mes amies, ouvrez donc l'armoire-sépulcre ; prenez le corset noir et le fichu blanc, le chapeau que vous savez ou le bonnet à dentelles noires, qui vous va à ravir,.... et puis, — tout au moins dans nos paroisses de campagne, — que chaque dimanche on voie de nombreux groupes d'entre vous s'associer au culte public et fêter ainsi l'an joyeux du Centenaire.

» Un Vaudois, au nom de beaucoup :

» ALF. CERESOLE ».

Ce pauvre Azor ! — Un couple, sans enfants, accorde tout son amour à un vieux petit chien poussif. Arrive une visite. Après l'échange des premières civilités, la dame du logis disparaît et le mari explique qu'elle est allée faire prendre de la médecine à Azor, dont la santé est ébranlée depuis que M. le préfet de Lausanne condamné les toutous à porter la muselière. Au bout de quelques instants, madame revient.

— Lui as-tu donné ? demande le mari.

— Oui.

— L'a-t-il pris ?

— Oui.

— Qu'a-t-il dit ?

Pour ne pas médire. — Entre artistes, on médisait d'un confrère qui rachète son manque de talent par une énorme prétention.

— Voyons, fait le peintre B., soyons justes, il faut lui reconnaître une qualité.

— Laquelle ?

— Il ne dit jamais de mal des autres.

— Bah !

— Sans doute, il ne parle que de lui.

Le bonheur en ménage,

ou le faible des maris.

— Je tiens mon homme par le bec », disait, dans son pittoresque langage, une bonne dame qui paraissait s'y connaître quant aux faibles du sexe réputé « fort ».

Voici donc un moyen :

Pour faire une bonne friture. — Il faut choisir le moment précis où la friture est au degré convenable pour recevoir les objets à frire. Il est nécessaire que vous ayez une friture en assez grande quantité, sinon il faut retourner les objets à frire, la cuisson est alors plus lente, et au lieu d'être dorés, ces objets noircissent et absorbent une grande quantité de friture.

Ne pas mettre à frire trop à la fois d'objets, car la friture refroidit, devient molle et indigeste. En général, pour faire une belle friture, il faut un feu ardent et s'en servir dès qu'elle jette une fumée va-poreuse ; pour juger si la friture est à point, jetez un morceau de mie de pain, laissez-le quelques instants, si vous le retirez coloré, la friture est à point. Un autre moyen consiste à jeter quelques gouttes d'eau sur la friture, si elle pétille et rejette l'eau, elle est au degré voulu.

Le feu doit être entretenu vif s'il s'agit de faire de petites pièces ; pour une pièce plus forte, un gros poisson, par exemple, dès qu'il est saisi réduisez le feu, pour lui donner le temps de cuire pour les poissons un peu forts, faites des incisions de biais dans le corps.

Pommes de terre farcies. — Cuisez des pommes de terre à feu doux, videz-les en ne laissant que la peau. Mettez la pulpe dans une terrine avec du beurre, de la crème crue, sel, poivre. Mélangez et remplissez les pommes de terre, saupoudrez avec du fromage, arrosez avec du beurre et tenez 25 minutes au four.