

Au restaurant

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande**

Band (Jahr): **66 (1927)**

Heft 16

PDF erstellt am: **27.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-220998>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

CONTEUR VAUDOIS

JOURNAL DE LA SUISSE ROMANDE

PARAISSANT LE SAMEDI

Rédaction et Administration :
Imprimerie **PACHE-VARIDEL & BRON**, Lausanne
PRÉ-DU-MARCHÉ, 9

Pour les annonces s'adresser exclusivement à
l'Agence de publicité : **Gust. AMACKER**
Palud, 3 — LAUSANNE

ABONNEMENT : Suisse, un an Fr. 6.—
six mois, Fr. 3.50 — Etranger, port en sus.

ANNONCES

30 cent. la ligne ou son espace.

Réclames, 50 cent.

Les annonces sont reçues jusqu'au jeudi à midi.



JAUNE ET BLANC

NOUS sommes dans la semaine de Pâques. C'est la semaine sainte. C'est aussi la semaine des œufs. Jamais il ne s'en consomme autant qu'à ce moment-là. Pourquoi?... Tradition? Coutume? Un peu l'une et l'autre. Mais ne serait-ce pas aussi parce qu'à cette époque de l'année, les poules pondent plus qu'à l'ordinaire. Nous laissons à un initié le soin de vous en dire la raison.

Ce qu'on en casse, ces jours, des œufs; c'est imaginable. Et il y en a de toutes couleurs, comme jadis les pigeons de St-François. Il va sans dire que les poules ne sont pour rien dans ce bariolage. Comme d'habitude, la coquille de leurs œufs est blanche, quelquefois un peu café au lait; on dit que ce sont les meilleurs.

« Croquer » les œufs est le plaisir des gosses, de plusieurs grandes personnes aussi. Il nous souvient du temps où les jours de Vendredi-saint et de Pâques, après avoir assisté au culte du matin, dans des temples archi-bondés, on s'en allait l'après-midi, en famille, dans quelque village des environs, et l'on mangeait des œufs à satiété. Les petiots avaient leur petit museau tout barbouillé de « jaune ».

Le soir, en rentrant au logis, on trouvait une salade de doucette — de « cresson », comme on dit ici — ou de dent de lion qu'on mélangeait d'œufs durs coupés en deux ou en quatre. C'est vraiment très bon.

Parfois, en choquant les œufs, il survenait de drôles de farces. Un des œufs, insuffisamment cuit, se brisait dans la main de son propriétaire, et se répandait sur les vêtements de celui-ci. Et tout le monde de rire, sauf la victime, qui pesait en vain.

Ceci nous rappelle une amusante farce, dont nous fûmes témoins.

Il était un « type » — car c'était un type — très connu des Lausannois, qui, en échange de deux ou trois décis, aimait à lui faire raconter ses aventures, d'ailleurs tout-à-fait imaginaires. Il est mort aujourd'hui.

Un jour que, dans un café, il faisait la description de la façon dont se nourrissaient les peuples sauvages au milieu desquels il avait soifissant passé quelques années, un de ses auditeurs lui demanda comment ces gens-là mangeaient les œufs.

— Tout crus, avec la coquille.
— Vous les mangez aussi non cuits?
— Non, je les préfère cuits. Mais j'avale la coquille.

— Nous aimerions bien voir ça.
— Oh! c'est très simple. Si vous voulez bien m'offrir une demi-douzaine d'œufs, je les mangerai là, devant vous, avec la coquille.

La personne qui avait amorcé la provocation s'en va à l'office et en rapporte six œufs, qu'elle dispose de façon spéciale sur l'assiette.

Et l'expérience commence. Un, deux, trois œufs sont avalés, ainsi que leurs coquilles.

Au moment où le mangeur plantait les dents dans le quatrième, l'intérieur, liquide, s'échappe

de sa bouche, lui barbouillant de jaune et de blanc le visage et maculant ses habits.

Eclat de rire général. Mais lui ne riait pas; il était furieux; il nous aurait mangés tout crus et tout habillés. X.



ON HOMO QUE VAO REVEINDZI SA FENNA

QUAND l'est qu'on valet sè met la corda ao cou po fère la grand chô, c'est binsu que l'est amoirão dè sa miã, et que dè son coté la gaupa est tota foula dè li. Assebin faut vaîrè coumeint sont be n'hirão d'à premi, kã n'ont pequa cousin que cauqon lão copã l'herba dèzo lè pi; sè pãovont vaîrè tant que lo dzo est long, sè cocolã, sè fère 'na masse dè petits serviço, et tandi que la djeina fenna re-cãod on boton dè dieton, se n'homò lãi allumè lo fû, lãi mãod lo café, ão bin lãi plionnè lè truffès po lãi bailli dão bon teimps, et que ne sã-t-on bin pou se ne maniè pas onco la patta d'èze! Enfin quiet: l'est on vretablo paradis! Mã pè malheu, bin souveint l'est on paradis que n'a que 'na crouie baragne po lo séparã dè l'einfai, iò faut bin pou po fère regatã dè z'amoirão. Lè villiès dzeins que vayont bè, lo sãvont dza d'avanço, kã on lè z'out prão soveint derè quand vayont passã 'na noce: « Cè pourro Djan preind quie on fameux majo, assebin n'est pas li que vão portã lè tsaussès. » Ao bin: « Cllia pourra Lisette n'a pas tot pliorã ão bri. » C'est que lè villhio savont bin coumeint cein va dein stu mondo. D'a premi que sont mariã, elliao jeunesse vont bin, po cein que font tot cein que pãovont po sè fère pliesi et que sè catson on boccon lão défauts; mã quand l'est que volliont repreindrè lão z'èsès et que coumeincãt à sè cognãitrè bin adràì, va-t-ão diablo! adieu lè cajolãies et lè petits mots. L'homò vint bordon, la fenna rèsse et piorne et adieu lo paradis.

Eh bin l'est dinsè que l'est z'u per tsi Bonbardier. Rien dè pè galè que son ménadzo lè premi teimps; mã ein après, quand Bonbardier sè fut met à bãirè, mã fãi cein allã rudo mau.

Onna nè que revegnãì dão cabaret, la nièse coumeincã pas petout arrevã à l'hotò. Lo gaillã sè mette de 'na tãla colère d'on mot que sa fenna lãi dese, que la vollie tiã. La fenna preind poãire et sè sauvè tsi sa vesena. Bonbardier tracè après, sè trãovè solet contrè duè pernettès que lãi ein diont pi què peindrè, et lè menacè dè lè tiã totè duè. La vesena, que ne sè tsaillesãì pas dè passã l'arma à gautse dè sta manãire, cor criã se n'homò qu'ètiã pè lo cabaret.

— Vins vito! vins vito, Abran! se le lãi fã, Bonbardier fã lo trafi à sa fenna per tsi no et no vão tiã totè duè!

Abran que n'avãì pas coãite dè quitta sa quartetta devãnt que le sãì bussa et qu'amãvè binsu atant sa fenna què Bonbardier la sinna, lãi repond:

— Ah! lo bougro, vo vão tiã!... Eh bin laissez lo pi fère, et lo trovèri pe tard, cè tsancro dè matin!

Au restaurant. — Un petit morceau de bouchon tombe dans une coupe de champagne. Sait-on ce que ce simple incident peut permettre de reconnaître la nationalité de ses voisins?

Il suffit d'observer ce qui se passe. L'Anglais appelle le garçon et demande une cuiller pour enlever le morceau de bouchon qui surnage.

L'Allemand réclame un autre verre avec une nouvelle bouteille.

Le Français enlève le bouchon avec le bout du doigt.

L'OEUF ENCHANTÉ

(Conte de Pâques.)

I

STEPHANE Hébart venait d'avoir la première entrevue avec Perlette, une cousine inconnue. Promis l'un à l'autre depuis leur naissance en raison d'arrangements de famille et de fortune, ils ne s'étaient pourtant jamais vus.

Quand la jeune fille eut atteint dix-sept ans, on jugea prudent de ne pas différer la présentation et l'engagement des fiançailles.

Stéphane, beau type masculin comme extérieur, était féminin d'âme et sa caractéristique était une timidité maladive qui devenait insurmontable lorsqu'il se sentait profondément impressionné. Dans ces cas-là, une sorte de paralysie l'envahissait, annihilant la finesse de son intellect et les qualités foncières de son cœur délicat.

Dès la première vision de Perlette, il fut ensorcelé. Celle-ci, surnommée « l'Oiseau-mouche » parce que toute menue, vive et preste, avait dans son envolée petite personne le chatoyant aspect de ce mignon joyau ailé.

Grâce à la présence de sa mère se chargeant des premiers frais, Stéphane comme prétendant se tira d'affaire lors de la première visite sans trop de difficulté. Grand, mince, distingué, son aspect ne pouvait que plaire; son silence sembla la preuve d'une réserve naturelle de très bonne éducation.

La jeune fille, surtout amusée de compter pour quelqu'un et d'être mise en évidence, se rendit compte que son cousin ferait un mari flatteur. On se sépara ravis les uns des autres après que Stéphane, ému à souhait, eut passé au doigt mignon l'anneau des fiançailles. Puis il fut autorisé à venir chaque jour faire sa cour officielle.

— Il faut que nos enfants apprennent à se connaître, prononcèrent judicieusement les parents de l'un et de l'autre, et l'on décida qu'on leur laisserait dans ce but le loisir de causer sans témoins.

C'était, il semble, ouvrir pour eux la période délicieuse qui précède le mariage. Ce que nous appellerons le « vernissage » de l'exposition des cœurs.

II

— Ce n'est pas un homme, c'est un bel automate, se disait quelques jours après Perlette, absolument déconfit. Le fait est que le pauvre