

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 23 (1885)
Heft: 29

Artikel: On tutoyâdso
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-188805>

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: 30.01.2025

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

Coupablo po coupablo.

Clliào que sont cognus po avâi crouïe concheince sont mau notâ, et n'ia pas fauta que l'aussont étâ einmenâ pè lè gendarmes po que lè z'autrès dzeins salsont diéro vaillont.

Lo martsau d'on certain veladzo, qu'avâi z'u onna tsecagne avoué on outro individu, s'étâi eimpougni avoué li et l'avâi tiâ, que ma fâi la justice s'ein méclliâ, et lo martsau fut fourrà dedein et condanâ à ètrè peindu.

Quand lè dzeins dâo veladzo suront que l'allâvè ètrè ganguelhi, s'ein alliront ti dè beinda tsi lo dzudzò po qu'on ne peindè pas lo martsau.

— L'est tant bon martsau! se lâi desiront et l'est lo solet dè ti lè z'einverons, et se ne l'ein pequa, que vein-no fèrè po ferrâ lè tsévoux, rasseri lè z'uti et fèrè tot l'ovradzo que fâ.

— Ne dio pas lo contréro, repond lo dzudzò; mâ lâi a z'u moo d'hommo et faut que la justice sâi sassistéte.

— Oh! se n'est què cein, se firont lè z'autro, cein pào bin s'arreindzi: N'ein dou tisserands dein noutron veladzo; preni z'ein ion, ne tsau pas lo quin, fédè lo peindrè et laissi-no lo martsau; dè sta manière, tot lo mondo sarâ conteint per tsi no.

On tutoyâdso.

Onna felhie qu'on avâi d'obedzi dè sè mariâ avoué on gaillâ que le n'amavè diéro, ne sè pliésâi pas tant dein son novè ménadzo, et n'avâi jamé volliu derè tè à se n'hommo; le lâi desâi adé *vo*. Cein fasâi gaillâ dè la peina âo pourro lulu qu'adoravè sa fenna et que fasâi totès lè z'herbès dè la St-Djan po s'ein fèrè amâ on bocon. Mâ cein étâi molési, kâ la pernetta ein arâi volliu on outro et lâi peinsâvè adé; et n'est què po obèi à sè pareints que l'avâi du s'acobliâ avoué cé que l'avâi menâte tsi lo pétabosson. Adon cé *vo* que le lâi desâi adé, bombardâvè lo pourro diablo et onna demeindze, que ne poivè pas mé cein supportâ, sè met à dzênâo dévânt sa fenna et lâi fâ:

— Ne vâo-tou don pas tè décidâ à mè derè tè on iadzo.

— Se cein pào fèrè voutron bounheu, repond la pernetta, què oi!

— Dis-lo vito, don?

— Eh bin!... *va t'ein!*

Petites connaissances pratiques.

Vin de cassis. — Le vin de cassis est une excellente chose à avoir dans un ménage, pour les cas imprévus de défaillances, de coliques venteuses et de mauvaises digestions. Rien au monde n'est plus facile à faire que le vin de cassis.

Après avoir cueilli les grappes, on les met dans un tonnelet à couvercle mobile, on les écrase à l'aide d'un bâton. On laisse fermenter une dizaine de jours, puis on décante dans les bouteilles que l'on ferme d'un bon bouchon.

Ce liquide se conserve très bien dans un endroit sec, et à tout moment, en y mêlant un peu de sucre,

il fournit une boisson restaurante et active. Si on le mélange avec parties égales d'eau-de-vie et de sirop de sucre, on obtient un ratafia de cassis excellent.

Soupe aux cerises. — Coupez des petites tranches de mie de pain très minces, passez-les au beurre et donnez-leur une couleur blond clair; égouttez-les entre deux linges afin que le beurre soit bien absorbé. Prenez des cerises noires, nommées guignes, enlevez les queues; sautez-les dans du beurre tiède, et quelques minutes après répandez dessus une cuillerée à bouche de farine; ajoutez du sucre, que vous mouillez avec l'eau, et faites cuire sur un feu très modéré. Lorsque la cuisson n'est pas terminée, vous ajoutez du kirsch; puis vous placez les croûtons dans la casserole d'entremets, et vous y versez les cerises et le sirop.

MOUTON**désarmant deux gendarmes.**

Nouvelle par Jean ALESSON.

III

— J'allais passer maréchal-des-logis, répéta d'une voix lamentable l'infortuné brigadier.

— Le fait est qu'est pas malin c'que vous avez fait là, dit le subalterne au détenu.

Mouton, parfaitement de son avis, ne protesta pas; il cherchait à réparer son incompréhensible farce.

Un mutisme sévère caractérisait le travail de réflexion auquel ces trois têtes se livraient. Des larmes coulèrent sur les rudes moustaches du brigadier. Ce soldat, qui n'avait pas bronché au siège de Sébastopol dont il portait sur sa poitrine la médaille commémorative, cet agent courageux qui venait de recevoir la médaille militaire, pour avoir désarmé et arrêté, lui et un seul homme, cinq braconniers résolus, aux balles desquelles il avait échappé par miracle, ce gendarme enfin dans toute l'excellence du terme, pleurait.

— Par bonheur, Mouton, attendri, venait de concevoir un scénario.

— Le temps arrange tout, dit-il; les choses peuvent aller le mieux du monde, pour peu que nous les y aidions. Vous avez besoin de galon, moi j'ai besoin de liberté. Je ne vous propose pas de me lâcher, au contraire. Ecoutez-moi bien. Si vous m'amenez à la Conciergerie, le sous-officier de service, s'apercevant du délabrement de votre tenue, demandera des éclaircissements que vous serez obligés de donner, et alors, gare au conseil de guerre, gare à la dégradation. Tandis que si vous adoptez mon plan, vous et moi nous serons sauvés. Le moment est exceptionnel; Paris, enseveli sous les Allemands, va résister à leur invasion; on se prépare à se battre, regardez à gauche ou à droite, partout des gardes nationaux font l'exercice. Tout est à la guerre. Je vous supplie de croire que l'on se préoccupe fort peu du Palais de justice ni d'un témoin de plus ou de moins.

Donc n'attérissons pas tout de suite au Palais, on y pensera que les Prussiens vous ont empêché d'arriver, et à Melun on dira qu'ils vous ont obstrué le retour!

— On m'a confié un prisonnier, il faut que je le rende, mort ou vif.

— Ne vous emportez pas, mon cher brigadier, si j'avais voulu m'évader, convenez que cela m'était facile.

Ça c'est vrai, hasarda le gendarme.

— Si je n'avais pas répondu au lieutenant, tout à l'heure, à la gare, vous étiez perdus l'un et l'autre.