

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 55 (1917)
Heft: 6

Artikel: La révolution vaudoise de 1830
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-212836>

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: 13.05.2025

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

LA RÉVOLUTION VAUDOISE DE 1830

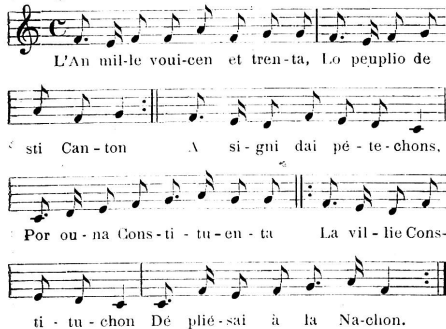
LA chanson ci-dessous, dont nous devons communication à l'obligeance de M. G.-A. Bridel, évoque le souvenir de la révolution vaudoise de 1830, qui nous dota d'une constitution plus populaire et plus conforme à nos aspirations démocratiques que celle qui se rattachait au Pacte de 1815, sous le régime de laquelle avait vécu jusqu'alors le canton de Vaud.

Cette chanson fut chantée, pour la première fois, apparemment, au Cercle des Fabricants, à Lausanne, le 31 décembre 1830. Nous en respectons l'orthographe, encore qu'elle ne nous paraisse pas conforme à l'usage admis.

Chanson vaudoise.

Chantée au Cercle des Fabricants le 31 Décembre 1830.

Allegro.



2. L'étaï vegna d'Allemagne, *bis.*
De Russie, et que sa-t'on ?
De Prusse aubin dau Piémont
Et pautèrre de l'Espagne,
Veni ti mé bons amis
Car no Vollion la tzandzi. *bis.*
3. Lo Grand Conseil de Losena *bis.*
Arai volliu résista
Car ne se pressave pas
De no fère bouna mena
Promettai por le bounan, *bis.*
Mé de buro que d'ao pan.
4. Lé dzens de Vele et Veladzo. *bis.*
Sé san dabord rassembliä.
Frases ye no fo alla
Lau montra noutré vezadzo
Epoui ce ne Vollion pas, *bis.*
No lé mettren ti au pas.
5. Lo dise voui de Décembre *bis.*
A Losena sont venu,
L'étaï ti ben résolu
De dere a ti stau Membro
Vive ouna constituchon *bis.*
Fabrîcaye à la Maison.
6. L'étaï per on biau Dessando. *bis.*
Qu'on les a vu arrevä,
Dais abro on à plianta
Epoui on ve to lo mondo
Autor dé l'Abro tzanta, *bis.*
Vive noutra liberta.
7. Noutré benin on z'u pouaire *bis.*
L'an to lo drai accorda
Cen qu'on l'auza demanda
En fasen coqué manaires
Naren la constituchon *bis.*
Fête per noutron Canton.
8. D'estimablio Patriotes *bis.*
De soge sé san fätzi,
Ye devan no deredzi
Au nozenségni la nota
Sur qué no povia tzanta *bis.*
Vive noutra liberta.
9. Ye légo à ma famille *bis.*
Que yapello, lo Canton
Mé voui Coupliets de tzanson
Por qu'en Divevou cent mille
Tzino on suye tzanta *bis.*
Vive noutra Libertä.

Mon chez moi. — Journal mensuel illustré pour la famille. Chaque numéro, 24 pages de texte à deux colonnes. — Administration : Pré-du-Marché 9, Lausanne. — Un an, 3 fr. 50.

Sommaire du numéro de janvier : La bonne humeur, par C. Delys. — Souvenirs de la Légion étrangère : La Ville des anges, par Th. du Plessis. — La chaussure à travers les âges. — Travaux féminins. — La punition de Jean-Pierre, par Ch. Fuster. — Hors-texte : Le retour de la Madone de l'Arc. — Pot au feu : Le bœuf bouilli. — Menus. — Recettes. — Un Réveillon de guerre, par Solandieu. — Faïences et porcelaines brisées. — L'orphelin du Mazot, nouvelle, par M. Nossek.

LE NILLON

Ne dites pas *nillon*, dites *pain de noix*.
CALLET : Glossaire vaudois.

Le *nillon* se meurt, le *nillon* est mort. La rareté des noyers, transformés en bois de fusils fait que l'huile de noix devient rare et les machines employées actuellement dans les huileries sont si perfectionnées que le peu de *nillon* qui se fabrique encore actuellement a été si complètement pressé et débarrassé d'huile qu'il n'a plus la saveur exquise de l'excellent produit qui fit les délices de notre heureuse enfance.

Le *nillon*, pour les écoliers du milieu du XIX^{me} siècle, était une chose merveilleuse, qui s'obtenait par faveur spéciale des fabricants d'huile. Aussi quelle joie d'en posséder un fragment. Ça se rongait après forte insalivation du morceau plus que ça ne se mâchait, ce qui mettait beaucoup de temps et, lorsque l'on en avait assez de ronger, on remettait soigneusement en poche son morceau où il voisinait avec un mouchoir plus ou moins propre (plutôt moins), de la ficelle, des clous et d'abondantes miettes de pain. Quand l'idée revenait de ronger, on ressortait son morceau et on rerongait.

Le *nillon* était précieux aussi comme article d'échange contre des timbres-poste, des boutons (surtout ceux d'artilleurs) et autres objets de luxe.

Quelques raffinés le pilaient et le mélangeaient à de la cassonade ou à du sucre ; mais il fallait être piastreux pour faire cette combinaison plutôt coûteuse et les écoliers de 1860 à 1870 n'avaient pas pour acheter de la cassonade des pièces de *disse* comme ceux d'aujourd'hui. Ils étaient très heureux de posséder de temps en temps deux centimes, ce qui leur permettait d'empletter deux petits bâtons de jus comme des queues de rat.

Revenons au *nillon* qui n'était pas estimé seulement des jeunets. Les mères de famille faisaient du gâteau au *nillon* (de la tarte au pain de noix, comme aurait dit Callet) qui était fichtrement bon. L'on sait que cette délicieuse pâtisserie se confectionne comme tous les gâteaux en étendant sur la pâte un mélange de *nillon* et de vin cuit, soit *raisiné*. Essayez si... vous trouvez du *nillon* et vous m'en direz des nouvelles.

MÉRINE.

C'est toute notre prime jeunesse que notre collaborateur MÉRINE évoque en parlant du *nillon*. Et cela nous remet aussi en mémoire un plaisant incident.

C'était dans un bureau de notre ville, en plein été, par une après-midi particulièrement chaude. Un jeune apprenti, tourmenté par la soif, s'en plaignait à un vieil employé de la maison.

— Ah ! vous avez comme ça soif, Léon ! fit ce dernier. Eh bien, savez-vous ce qu'il vous faut faire pour vous désaltérer ?

— Non, quoi donc ?

— Il vous faut manger du « *nillon* » avec des pommes de terre bouillies et un peu de chocolat. Il n'y a rien de tel !

Entre écoliers. — Dis, toi, qu'est-ce que c'est que des œuvres posthumes ?

— Eh ! bien, c'est pas malin. C'est les œuvres que les auteurs écrivent après leur mort.

Recette.

Contre les engelures. — Au moment où commencent les premiers froids, les personnes sujettes aux engelures doivent prendre les plus grandes précautions pour préserver leurs mains, en évitant l'action de l'air, surtout lorsqu'elles viennent de se laver les mains. L'engelure au premier degré, sans ulcération, se guérit avec des lotions d'eau additionnée de borax et de carbonate de potasse. Une application de teinture de benjoin amène aussi un grand soulagement.

Lorsque l'ulcération s'est produite et que les tissus sont très enflammés, on commencera par des pansements au céral opiacé puis on emploiera une mixture composée de teinture de benjoin d'alcoolat de floraventi et d'extrait de saturne mélangés par parties égales.

Cette mixture qui a la consistance d'une pomade s'applique en onctions. Il est bon de mettre des gants par-dessus afin que l'effet s'en fasse sentir plus longtemps.

LES LUNETTES POUR VACHES

On nous mande de Villeneuve que le particulier dont le *Conteur* a parlé il y a quinze jours et qui, dans un grand bazar, demandait des lunettes pour vaches, était peut-être de très bonne foi. Si l'on en croit les *Pages illustrées*, les lunettes pour vaches ne sont nullement un mythe. Voici, du moins, ce qu'on lit dans le numéro du 15 décembre 1911 de ce journal :

Avez-vous vu des vaches condamnées à porter des lunettes, comme les pauvres mortels qui se sont usés les yeux depuis les banes de l'école ?

A une certaine distance de Moscou on passe en train à travers des steppes couverts de neige, où de fort belles vaches paissent tranquillement les pousses verdissantes qui percent la couche blanche. Elles ont les yeux recouverts d'une épaisse bande de cuir, dans laquelle sont encastrés de grossiers verres fumés. Avant cette invention de lunettes, les pauvres bêtes étaient atteintes d'aveuglement, allant jusqu'à la cécité complète. Elles en mouraient même. Une maison de Nijni-Novgorod vient d'exécuter une commande de six mille paires de lunettes.

— Qu'est-ce que tu dis de cela ? avons-nous demandé à notre ami Charles des Côtes-de-By.

— Tout est possible, nous a-t-il répondu ; mais jusqu'à présent je n'avais entendu parler que des besicles dont un campagnard pourvut sa vache. L'animal (j'entends : la vache) avait quasi perdu l'appétit et maigrissait à vue d'œil. Il faut dire que son maître n'avait à lui offrir qu'un foin rude et presque aussi jaune que de la paille. L'idée lui vint de la gratifier de lunettes vertes. Miracle ! Au travers de ces verres couleur des prairies, elle s'imaginait voir dans sa crèche de l'herbe fraîche et tendre, et dès lors elle mangea de si grand cœur qu'en peu de temps elle reprit bonne mine.

La livraison de *Février* 1917 de la BIBLIOTHÈQUE UNIVERSELLE et REVUE SUISSE contient les articles suivants :

Maurice Gaucher. Des croix. Poésie. — Jules Destrée. Les déportations d'ouvriers belges. — Ramsay Muir. Impérialisme britannique. — Carl Spitteler. Imago (Troisième partie). — P. Langer. Notre ravitaillement. — Henry de Varigny. L'art de restaurer les visages (Fin). — Félix Vallotton. Artistes, critiques, amateurs et marchands. — Dr Ad. Combe. Comment nourrir son bébé en temps de guerre ? — E.-L. Wagner. Les romans de M. C.-F. Ramuz. — Alfred Chapuis. Les Jaquet-Droz et Leschet. — X. 1916. Mémorial. — Chroniques américaine (G. N. Tricoche) ; polonaise (Kappa) ; allemande (A. Guiland) ; suisse romande (Maurice Milloud) ; scientifique (H. de Varigny) ; politique.

Hors-texte. Portrait du général Mangin, par Félix Vallotton.

La *Bibliothèque Universelle* paraît au commencement de chaque mois par livraisons de 200 pages.