Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande

Band: 22 (1884)

Heft: 38

Artikel: Boutades

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-188368

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 24.10.2025

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

on bî boquiet, qu'on arâi de on colonet fédérat d'armaillès. Quoui n'a pas cein vu, n'a rein vu!

Et no z'autro, lè bovâirons, quand n'allâvi ein tsamp, quin bounheu et quin pliési dè mena clliâo bravès vatsès ein lè crieint pè lao noms: Motâila, Baliza, Tacon, Fleurette, Pindzon, Meriâo, et dè férè éclliatta clliào bio z'écourdjà à veintro dè serpeint, qu'on sè cordellavè à quatro vétons, avoué dou ao trai dagnès dè gros tsenévo qu'on telhivè, et qu'on lao mettai ao bet dai z'étchaffiairès ein pîgno. L'est cein que no z'allavè, quand on poivè écourdjata per dézo lo bré, ein dévant et ein derrai, ein redroblieint!

Ora, pè lè tsamps! l'est quie iô on s'amusâvè! mâ vo deri cein on autro iadzo, kâ mè faut vo contâ cllîa que vo vu derè.

On bouébo dè pè Molleins, que fasâi lo bovâiron, s'amusâvè à déguelhi dâi boutsenès ein tsampeint dâi pierrès contrè on pomâi sauvadzo, âo bord dè la route, quand on monsu bin revou, que portâvè on espèce dè bissat, passâ découtè li.

— Tai! me n'ami, se l'ai fe lo monsu, ein traiseint on petit l'aivro de son bissat; me peinso que te sa liaire; vouaiquie po te distraire on bocon ein gardeint te vatses, et tatse de bin fére atteinchon ein lo liaiseint, ka cé l'aivro te vao montra lo tsemin d'ao ciet.

Cé monsu, qu'étâi on homo bin einteinchounâ lâi dit onco cauquiès bounès résons, et tracè pe liein ein lài deseint: à revairè! mâ quand l'a fé cauquiès pas, sè revirè et criè âo bovâiron:

— Yô faut-te preindrè lo tsemin po allà à Mourtsi? Lo bouébo lao lài dit, et quand lo monsu est parti, dâi z'autro bovàirons que l'aviont vu et qu'aviont pou à verì, s'ein vignont démandà à cé qu'avâi reçu lo lâivro quoui étài cé l'homo que s'étài arretà vers

li.

— Oh! câisi-vo, se lão repond lo bouébo, l'est onco on rudo gaillâ què cé coo: mè vão montrâ lo tsemin po allâ âo ciet, et ne sã pas pî allâ à Mourtsi solet.

Boutades.

Quelqu'un disait un jour à un de ses amis qu'il avait eu jadis des fusils excellents. En quoi étaientils donc si excellents? dit l'autre. — C'est qu'ils partaient aussitôt que des voleurs pénétraient chez moi, quoiqu'ils ne fussent pas chargés. — Et comment cela? Parbleu! parce que les voleurs les emportaient.

Un commis représentait à un fournisseur de la République, aussi riche que bête, que, l'été, la viande se gâtait du jour au lendemain; le fournisseur lui répondit: « C'est votre faute; quand il fait chaud, il n'y a qu'à ne tuer que la moitié d'un bœuf à la fois. »

Un riche propriétaire de la Côte est connu dans toute la contrée par son extrême avarice. Aussi les jeunes gens du village se font-ils un malin plaisir, chaque fois que l'occasion se présente, de lui faire débourser quelque argent. Dernièrement, il s'agissait d'organiser une petite fête locale, dont la grande nouveauté serait un mât de cocagne, pour lequel on quêtait des prix par-ci par-là.

Les solliciteurs s'adressèrent donc au Crésus de l'endroit: « Notre fête promet d'être très gaie, très animée; le mât de cocagne, entr'autres, au succès duquel nous osons espérer que vous voudrez bien contribuer par quelque don, sera un des principaux attraits. »

— Oui, un mât de cocagne, ça me plaît, fait le rentier. Je fournirai le savon.

On discutait l'autre soir, chez un de nos amis, la triste et interminable question de l'Union du Crédit; on continuait à s'étonner que tant d'abus aient pu se produire sans que personne s'en soit aperçu ou n'en ait rien dit: C'est le thème du jour.

- C'est vraiment inconcevable, s'écrie une dame; on a beau dire, s'il y avait eu au moins une femme dans l'administration de cet établissement, on aurait bientôt connu tout cela; rien ne serait resté caché.
- Je le crois comme vous le dites, madame, ajouta malicieusement notre ami.

Mot d'enfant:

- René, mon chéri, embrasse-moi comme tu m'aimes.
 - Oh! non, petite mère, ça te ferait trop de mal.

Nous avons reçu d'une de nos abonnées du canton de Neuchâtel, une lettre qui nous est parvenue trop tard pour être publiée; elle paraîtra dans notre prochain numéro.

Faute de place, nous avons le regret de renvoyer à samedi la fin de notre feuilleton.

Epreuve du lait. — Dans les fromageries, on se sert généralement d'un aréomètre (galactomètre) pour mesurer la densité et, par conséquent, la pureté du lait. Comme le lait abondant en crème est spécifiquement plus léger que celui qui est riche en fromage, on peut se servir d'un aréomètre ordinaire marquant les densités depuis zéro (placé au haut du tube et répondant au niveau de l'eau pure) jusqu'à 8 degrés, d'après la méthode du pèse-acide Baumé, pour accuser l'espèce de qualité du lait. Ces degrés sont très espacés, afin de permettre de lire sur l'échelle les quarts de degrés.

L'instrument, plongé dans le bon lait, indique $4^{1}/_{2}$, $4^{3}/_{4}$ et même 5 degrés, il descend d'autant plus que le liquide est moins dense. Comme la crême est la substance la plus légère du lait, quand on l'enlève, le liquide devient plus pesant et marque jusqu'à $5^{1}/_{4}$. Du lait étendu d'eau marque $3^{3}/_{4}$ à 4. Ainsi, en règle générale, le lait mélangé d'eau marque moins de 4 et, s'il est écrèmé, il marque plus de 5. (Communiqué par un abonné.)

L. MONNET.