

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 23 (1885)
Heft: 14

Artikel: Boutades
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-188690>

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: 11.01.2026

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

étranges dans la contrée... Il y a une semaine, on a trouvé au coin des bois de la Battiaz le cadavre du bailli de Bionnens... On lui avait coupé la langue...

— Et sais-tu que toutes les vaches qui sont allées boire vendredi à la source de la Chenelle ont péri le lendemain ? L'eau avait été empoisonnée.

— Regarde, s'écria tout à coup le gros homme d'une voix tremblante, la tête s'avance, elle est surmontée d'une longue corne pointue... Je te dis que c'est le diable...

Jacquelin se signa. Retenant son souffle, il saisit brusquement son compagnon par le bras, et l'entraîna avec lui. Sa figure était blême, ses yeux hagards, son front baigné d'une sueur froide, ses dents claquaient.

Ils redescendirent dans la cour.

Jacquelin, faisant un effort, articula péniblement ces mots :

— Il faut avertir le comte.

— Le voilà justement là-bas.

Les deux hommes coururent à lui et lui racontèrent ce qu'ils avaient vu. Le comte appela le capitaine de ses gardes, lui ordonna de poster des sentinelles aux quatre coins du château, et le pria de monter avec lui sur le toit.

L'incendie avait redoublé d'intensité : le clocher, manquant de support, s'était effondré avec fracas ; la chapelle n'était plus qu'un immense brasier ; les yeux étaient éblouis par la lueur des flammes et les oreilles assourdies par le bruit des murs qui croulaient.

Le comte, avec sa petite escorte, apparut bientôt à l'extrémité du toit. Si Jacquelin et son compagnon avaient réellement découvert un homme qui se cachait, la retraite du fuyard était coupée, car la cheminée derrière laquelle il était blotti, se trouvait maintenant entre le comte et la chapelle à demi consumée.

Ce dernier déploya ses hommes de front, et s'avança avec une prudence qui fut bientôt justifiée.

Il marchait seul sur la faite.

Lorsqu'il approcha de la cheminée signalée par Jacquelin, il s'arrêta, comme averti par un pressentiment, et, au même moment, un petit homme trapu, portant un costume de religieux, le capuchon baissé sur la tête, bondit sur lui, une épée au poing.

(A suivre.)

Conseils aux ménagères.

Bien que la préparation d'une omelette au naturel soit chose connue de tout le monde, elle est cependant souvent très mal faite ; on peut dire même que fort peu de cuisinières savent bien la faire. D'abord, il est presque impossible qu'une omelette de plus de six ou huit œufs soit bonne, à moins que la poêle ne soit d'une dimension énorme, ce qui la rend difficile à manier. Lorsqu'on a beaucoup de convives, il vaut mieux faire deux omelettes.

Cassez les œufs dans un plat creux, ajoutez du sel, du poivre et une cuillerée de lait ; battez, mais pas assez pour que les œufs moussent. Faites fondre dans la poêle, sur un feu modéré, un gros morceau de beurre ; lorsqu'il est bien chaud, sans avoir commencé à roussir, versez-y les œufs. Laissez prendre un peu, remuez ; laissez prendre de nouveau ; remuez encore, puis laissez prendre couleur en-dessous et servez avec adresse sur un plat, en repliant l'omelette en deux. Elle doit être baveuse, c'est-à-dire qu'il doit s'en écouler sur le bord quelques parties que la chaleur n'a pas ren-

dues solides. — Nous pouvons ajouter qu'une omelette faite comme ci-dessus, servie sur une sauce tomate, est un mets excellent, d'un aspect agréable et peu connu.

Boutades.

Un homme d'affaires, très riche mais très avare, fait, l'autre matin, son entrée au bureau et salue très chaleureusement son comptable, qui célébrait ce jour-là le vingt-cinquième anniversaire de son service dans la maison. Il lui remet une enveloppe fermée en disant :

— Un souvenir pour vous, à l'occasion de la date d'aujourd'hui.

Le comptable prend l'enveloppe, en se confondant en remerciements, mais n'ose pas l'ouvrir.

— Ouvrez donc, dit le banquier d'un ton amical.

L'enveloppe contenait la photographie du patron... Le comptable est muet de surprise et de désappointement.

— Eh bien ! qu'en dites-vous ?

— Tout ce que je puis dire, répond le jubilaire, c'est que *cela vous ressemble bien*.

Le lendemain de son entrée dans la maison, une cuisinière arrivait vers sa maîtresse le doigt enlevé dans un mouchoir et, d'une voix émue :

— Madame, oh ! madame, vos couverts sont-ils bien en argent ?

— Pourquoi cela ?

— C'est que je viens de me piquer très fort avec une fourchette, et si je savais qu'elle fût en cuivre argenté, j'aurais la précaution de me faire longtemps saigner.

— Soyez tranquille, dit la maîtresse en souriant à l'innocence de cette fille, mes couverts sont en argent et rien qu'en argent...

— Ah ! fit la cuisinière avec un soupir de satisfaction, tant mieux !

Et le lendemain, elle disparaissait avec toute l'argenterie.

Deux bohèmes, vêtus de redingotes râpées, blanchies au collet et rougies aux coudes, discutent élégance.

— Moi, dis l'un, je ne trouve rien de plus distingué qu'un habit noir.

L'autre réfléchit un instant :

— Oui, mais un habit noir... là... bien noir !

Le célèbre peintre Makart parlait si peu, que les Viennois l'avaient surnommé le « Grand Silencieux. » A ce sujet, on raconte que, dans un grand dîner, on eut l'idée de placer à côté de lui une illustre comédienne, jeune encore et fort gaie, dans l'espoir qu'elle réussirait à le faire causer un peu. Elle ne fut pas plus heureuse que les autres, mais au moins elle se vengea spirituellement. Au dessert, elle dit très haut à celui qui n'avait point encore ouvert la bouche : « Si nous parlions maintenant d'autre chose ? »

L. MONNET.