

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 24 (1886)
Heft: 31

Artikel: Boutades
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-189365>

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: 10.02.2026

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

dissante cuisine à la farine comme on ne sait en perfectionner que dans les Allemagnes, patrie des *Pfannenkoucken* et des *Poumpernikel*. Jamais de viande ! Elle employait les soldes de farine avariée pour vous fricoter une pâtée qui vous faisait filer sans demander votre reste. Ma foi, quand j'en avais assez, je portais mon plat à Dollar. Dollar, c'était un beau percheron, mon compagnon de collier ; il ne me jurait pas après comme mes patrons et je m'étais pris d'affection pour lui.

» Le patron, qui faisait de jolis bénéfices, avait trouvé le truc de m'attacher à sa boîte en me faisant entrevoir sa retraite prochaine et une reprise éventuelle du commerce à mon compte. Faut bien dire qu'il n'y en avait pas deux comme moi sur la place : regardez ces biceps ! Je levais des sacs de cent kilos comme de la plume.

» Je voyais déjà reluire en grosses lettres d'or sur l'enseigne : *Sami, sons et farines*, lorsque le roi de Prusse vint démolir tout l'édifice. Dame ! après Reichshofen, cela chauffa à Paris. Le patron, qui avait eu jusque-là une morgue des cinq-cents diables, n'étalait plus sa lourde chaîne d'or sur sa grosse bedaine. Tous les soirs il rentrait un peu plus blême ; c'est vrai qu'il choisissait mal son moment pour aller encaisser la « bedide fac-toure », on le faisait décaniller en lui criant : « Prussien ! » puis les gens du quartier de l'Hôtel-de-Ville, qui ne l'aimaient pas, lui lâchaient tous les gamins et tous les chiens après les chausses.

» Un matin, en allant ouvrir la boutique, je vis, écrit à la craie sur la devanture : *Espion prussien à fusiller*. Tiens, que je me dis, faut que je lui montre ça ; je décroche le volet et monte à l'appartement. Il était encore au lit avec la patronne. Ah ! mais là, il ne jurait plus, je vous en fiche mon billet ; il ne fit qu'un saut au milieu de la chambre en écarquillant les yeux. « Sami, je suis capout ! me dit-il. Vas vite refermer la boutique, tu remonteras ensuite. » Et comme je descendais : « Lave-le à grande eau avant de le replacer. »

» Dix minutes après, nous tenions tous trois un conseil de guerre, c'était de saison. Il fut décidé qu'on vendrait à un boulanger tout le magasin en bloc, à grand rabais, mais au comptant. Les patrons fileraient pour Lausanne, chez un cousin, avant que les trains fussent tout à fait interrompus. Moi, je partirais avec Dollar et le char-à-bancs à petites journées pour la Suisse. Toujours deux mille francs de sauvés, n'est-ce pas ?

» Le patron me fit l'itinéraire par Fontainebleau, Tonnerre, Dijon et Poligny.

» Dollar trotte bien, tu abattras ton petit ruban de soixante kilomètres par jour, me dis-je ; puis la joie de revoir ma patrie, d'embrasser mon frère, meunier à Pampigny, me fit accepter avec reconnaissance les trente francs qu'il m'accorda en viatique.

» Le matin même, le patron écoula son stock ; ça lui crevait bien un peu le cœur, mais nécessité fait loi, il n'y avait pas à tortiller. Du reste, il était temps !

» Je venais de charger trois sacs d'avoine pour la route et d'atteler Dollar dans la cour, pendant que la patronne fermait tout à clef dans la maison, quand j'entendis des pas précipités ; c'était le patron, tout haletant, effaré, aussi rouge qu'un homard cuit ; il me passa comme une flèche devant le nez. Cinq minutes après, il redescendit avec la patronne ; ils portaient leur saint-frusquin et ils en avaient leur charge ! « Tiens, Sami, je mets cette valise sous le banc du char, tu en auras soin. » — « Oh ! soyez tranquille, patron. Bon voyage ! »

» Ils filèrent. J'avais à peine refermé la porte cochère que je compris pourquoi ils jouaient si lestement des jambes. Des gens couraient dans la rue et des gamins criaient : « Arrêtez ! arrêtez ! Le Prussien qui file, là-bas ! » J'appliquai un coup de fouet à Dollar, il fit voler les étin-

celles du pavé et nous voilà loin. Mon équipage fut bien le dernier qui sortit de Paris.

» Je couchai ce premier jour à Fontainebleau. La ville était tout en mouvement et j'eus beaucoup de peine à nous caser. Après avoir couvert le char d'une bâche, je le roulaï sous un avant-toit et fus me réduire.

» Dès le pâtre jacquet, après avoir bien avoинé le cheval, nous reprimes notre route. Il faisait beau temps, le percheron avait de l'entrain et, avec une bonne bouffarde au porte-pipe, je n'aurais pas changé ma position avec celle de l'empereur, allez ! Villeneuve-le-roi fut le terme de la seconde journée. Je passai la forêt d'Othe pour arriver à Tonnerre le troisième jour. Montbard, Dijon, Poligny, autant de nuitées.

» Dollar commençait à être plus mou ; dame ! il en voyait du pays ! De mon côté, j'étais tout meurtri par les cahots de la route.

A suivre.

Boutades.

A propos des chaleurs suffocantes de ces dernières semaines, un voyageur racontait que, dans un séjour qu'il fit en Afrique, lui et ses compagnons avaient constaté 45 degrés à l'ombre.

— C'est effrayant ! Et comment faisiez-vous ? demanda l'un des auditeurs.

— Nous nous tenions au soleil.

Une nourrice donne un bain au bébé qui lui est confié. Une des parentes de l'enfant arrive et lui dit : Il serait prudent, lorsque vous lui donnez un bain, de prendre un thermomètre pour vous assurer de la température de l'eau, pour savoir si elle est trop froide ou trop chaude.

— Pas besoin de tout ça, madame ; si le petit vient rouge, l'eau est trop chaude ; s'il vient bleu, elle est trop froide, voilà tout.

La bonne du docteur X... entre dans le cabinet de son patron :

— Monsieur, lui dit-elle, il y a là deux muets qui viennent pour une consultation.

— Des muets ? Sont-ils vraiment muets ?

— Ils le disent, du moins.

On lit dans un journal du Valais : « Un anonyme vient d'adresser 10,000 francs à l'hospice de ** pour la création d'une nouvelle salle. Généreux anonyme, ton nom passera à la postérité ! »

Une bonne femme nous parlait un jour de ses affaires et de la peine qu'elle avait à nouer les deux bouts : « Et pourtant, ajoutait-elle, je ne demande que le triple nécessaire (strict nécessaire).

Une mère se plaignant à sa voisine des petits tours que lui joue son gamin, elle lui disait : « Chaque fois que je l'envoie chercher quelque chose au magasin, il l'a mangé quand il le rapporte à la maison. »

Un plaideur vient de perdre un procès.

Pour comble de malheur, son avocat lui réclame ses honoraires, une somme assez rondelette.

— Certes, vous aviez raison, au fond, dit, en ma-

nière de consolation, « l'organe éminent du barreau » ; mais, dans la forme, vous avez fort et, vous savez, en justice, la forme emporte le fond...

— Hélas ! soupire l'infortuné plaideur en retirant de son portefeuille une petite liasse de billets de banque, elle emporte surtout les fonds !

Deux petites filles jouent sur Montbenon, et babilent de choses et d'autres.

— Je me suis bien ennuyée hier, j'ai dû rester toute la journée à la maison.

— Ah ! bien, pas moi. Je suis sortie avec maman qui m'a emmenée. Elle est allée essayer ses dents.

On cитait l'autre jour devant une excellente musicienne l'adage bien connu : « Que ta main droite ignore ce que fait ta main gauche. »

— Je vous en prie, s'écria-t-elle, ne citez pas cet inepte aphorisme ! Il a dû être inventé par quelque affreux pianiste qui jouait faux.

Un étranger avait loué une petite maison de campagne pour la belle saison. A peine installé, il se mit en quête d'un villageois possédant une vache laitière.

— Mon brave homme, lui dit-il, tous les matins mon domestique viendra chercher une pinte de lait.

— Bon ! c'est 40 centimes.

— Par exemple, je veux du lait pur, mais très pur ; je ne veux pas de lait baptisé.

— En ce cas, c'est 50 centimes.

— Vous le trairez devant mon domestique.

— Alors, c'est 75 centimes.

— Ou plutôt, mon domestique traiera la vache lui-même.

— Oh ! alors, c'est un franc.

On babeliadzo pou dandzerào.

Vo sédè que dein noutrè z'églises dè veladzo, lè z'homo sont d'on coté et lè fennès dè l'autro. Ora, ne sé pas que y'avai l'autra demeindze que tracas-sivè on part dè citoyeins ; mà tandi lo prédzo, lo menistrè, qu'est on bocon bornican, oùt que cau-quon dévezavè, et, ein sè vereint contrè lè bances dái fennès, ye démandè qu'on sè cāisai. La Rosette à Rodo, qu'est prâo tabousse et que crâi que lo menistrè la vouâite, lâi fâ :

— N'est pas no, monsu lo menistrè, l'est cliaò z'homo !

— Oh ! eh bin, tant mi ! repond lo ministrè, cein sarà pe vito fini !

Réponses et questions.

Le mot de l'énigme de samedi est *hameçon*. — Ont deviné : MM. Cholly, Suchy ; Mutrux, Préverenges ; Quiblier, Gilly ; Coigny, Sandmeyer, Pascal, Marti, Lausanne ; Rochat, Jacottet, La Vallée ; Bersier, Payerne ; Tanner, Clendy ; Sauvant, Courtelary ; Bastian, Forel ; Bolomey, St-Légier ; Fallet, St-lmier ; Lavanchy, Grandvaux ; Guillet, Pelletier, Chaux-de-Fonds ; Mme Orange, Genève. — La prime est échue à M. G. Lavanchy, Grandvaux.

Problème.

Ecrire la somme de quatre-vingt dix-neuf plus un, avec deux chiffres ?

Prime : Un carnet de poche.

Recettes.

Beignets d'abricots — Choisissez des abricots de très bon goût quoique pas très mûrs, coupez-les en deux et retirez les noyaux, puis laissez-les mariner dans un peu d'eau-de-vie, avec du sucre en poudre et un jus de citron. Au bout de deux heures, égouttez-les et trempez-les dans la pâte. Faites frire comme les beignets de pomme.

Marmelade d'abricots. — Prenez des abricots bien mûrs, ôtez-en les noyaux, puis coupez-les par tranches et mettez-les dans une terrine avec du sucre grossièrement écrasé, à raison, par exemple, de 2 kilogrammes de sucre pour 3 kilogrammes d'abricots. Remuez de temps en temps, afin que le sucre fonde dans le jus d'abricots, et au bout de vingt-quatre heures, versez le tout dans une bassine et faites cuire rapidement en agitant sans cesse. La marmelade convenablement cuite doit prendre une consistance ferme en se refroidissant. Aussitôt enlevée du feu, on y ajoute une partie des amandes que l'on a séparées d'abord et dont on a soin d'enlever la pellicule. On mélange bien, puis on met en pots.

On peut de la même manière préparer des marmelades de prunes et de pêches : seulement il ne faut pas ajouter les amandes de ces fruits qui donneraient à la marmelade un goût désagréable.

Fourmis. — Quand elles ont pris possession d'une armoire, il est difficile de les en déloger. Voici cependant un moyen dont on garantit l'efficacité. Il est du reste facile à essayer : Couper un citron en deux et le placer dans l'endroit adopté par les fourmis.

L. MONNET.

La Vilhe melice dâo canton dè Vaud, par C. Dénéréaz, brochure de 32 pages, est en vente au bureau du *Conteur*. Prix : 60 centimes.

VINS DE VILLENEUVE

Amédée Monnet & fils, Lausanne.

Le billard appris sans maître, par E. Mangin, professeur, à Paris. Un fort volume avec 170 figures. Prix : 4 fr. 50. En vente à la Papeterie Monnet, Pépinet, Lausanne.

HOTEL DES NÉGOCIANTS

Place Cornavin, 19, à la descente de la Gare.

**F. D U C , propriétair e
GENÈVE**

Cuisine soignée, prix modérés.

Le Volapük (nouvelle langue commerciale universelle), appris sans maître en 20 leçons. Envoi franco des ouvrages et instructions nécessaires contre mandat postal de 10fr., adressé au prof. Morin, boulv. Plinpalais, 18. Genève.

LAUSANNE. — IMP. GUILLOUD-HOWARD & cie.