

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 24 (1886)
Heft: 4

Artikel: Plus de gants à boutons
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-189115>

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: 08.02.2026

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

Profondément intrigué, frappé d'une sorte de crainte superstitieuse, il se garda de l'interrompre, se vêtit lui-même à la hâte et s'élança sur ses traces.

Par l'épaisse nuit, les yeux clos, à travers les landes et les roches, aussi sûrement qu'en plein jour, elle courrait, volait plutôt vers la mer ; son homme avait grand-peine à la suivre de loin.

Elle atteignit le rivage et entra dans l'eau, là même où l'innocente Anna s'était noyée, et, sans se préoccuper de la colère des ondes, se mit à pêcher le goémon.

L'Océan, comme avide de proie, s'abattait en monstueuses vagues sur cette frêle audacieuse qui bravait sa colère ; des mugissements horribles sortaient des cavernes creusées au pied de la falaise ; le vent, avec d'effroyables hurlements, parcourait en tous sens la surface de l'abîme, fouettant les lames, excitant jusqu'au délire la fureur des ondes, étrangement phosphorescentes sous un ciel de plomb d'où tombaient des torrents de pluie.

L'aube blanchit l'horizon et une lueur blasarde, encore indécise, se glissa entre les vagues sombres et le ciel couvert de noires nuées ; et, dans cette lueur, l'époux d'Ivonne la vit frappant de son harpon un être invisible et le poussant après violemment au fond de la mer.

(A suivre.)

Plus de gants à boutons.

Une véritable révolution vient de se faire dans la ganterie ; le classique gant à bouton qui, de temps immémorial régnait en maître, vient de se voir détrôné par le *gant à lacets*.

Qui pourra jamais dire les ennuis, les mouvements d'impatience causés par ces maudits boutons ? Vous étiez pressée, madame ; on vous attendait soit pour dîner, aller à la promenade ou au spectacle, quand soudain, au moment de partir, des boutons se détachaient de vos gants, et cet accident, en apparence insignifiant, en retardant votre départ, vous occasionnait mille désagréments que, désormais, vous n'aurez plus à craindre.

Avec les *gants à lacets* disparaîtront les nombreux inconvénients qui, parfois, vous ont causé un réel chagrin.

Le nouveau système se résume ainsi :

« Après avoir passé soigneusement les gants aux mains, il suffit, pour qu'ils se ferment hermétiquement, de tirer *doucement* le lacet. Ensuite, afin d'empêcher qu'ils ne s'ouvrent sous la pression de la main, on fait glisser les coulants de métal jusqu'à la hauteur du premier œillet.

» Enfin, en roulant le lacet, dont les bouts sont effilochés autour du poignet, on peut en former un noeud à la fois gracieux et élégant. »

Comme on le voit, le nouveau système est d'une simplicité extrême.

Discipline allemande. — Une recrue manœuvrait isolément devant son capitaine qui, venant de lui faire mettre l'arme sur l'épaule gauche, avait commandé :

— En avant, marche !

A ce moment, un autre officier vint causer un instant avec le capitaine instructeur et celui-ci oublia complètement la recrue qui, connaissant la sévérité de la discipline, n'eut garde de s'arrêter sans commandement.

Quinze années plus tard, le même capitaine instructeur, faisant manœuvrer sa compagnie sur une des places de la ville, voit déboucher d'une rue un soldat tout poudreux, le sac au dos, le fusil sur l'épaule gauche, la main droite sur la couture du pantalon. Il marchait bravement, la tête haute, le regard devant lui, paraissant s'inquiéter fort peu des chuchotements que provoquait autour de lui sa barbe longue de trois pieds. Le capitaine le reconnaît, le laissa approcher à quelques pas de lui, puis impassible :

— Halte ! dit-il.

Il était temps, le malheureux avait fait le tour du monde.

Le lendemain de l'an, à 5 heures du matin, deux sergents de ville faisant une tournée sur la promenade de Montbenon, trouvent un pauvre diable engourdi sur un banc.

— Qu'est-ce que vous faites-là ? Vous n'avez pas de domicile ?...

— Moi ! comment donc !... Mais si ; en Couveloup..... Seulement, je vais vous dire ; j'ai une telle peur des tremblements de terre que je n'ose plus coucher chez moi.

Crème à la vanille. — Faites bouillir pendant cinq minutes un litre de bon lait dans lequel vous aurez mis 200 grammes de sucre cassé et un morceau de vanille. En même temps, cassez dans une terrine cinq œufs dont vous n'employerez que les jaunes et un sixième œuf entier, blanc et jaune. Battez ces œufs et mêlez-y peu à peu et bien lentement le lait, en ayant soin de tourner toujours pour éviter que les œufs ne prennent. Passez ensuite au tamis ou dans une passoire, versez dans un plat ou dans de petits pots et faites cuire avec feu dessus, ou mieux encore dans le four de la cuisinière. Dès que la crème aura pris une belle couleur dorée et sera cuite, mettez refroidir dans un endroit frais.

Questions et réponses.

Réponse au problème précédent : 60 et 61 ans. — Le tirage au sort a donné la prime à la *Loge maçonnique* de la Chaux-de-Fonds. — 40 réponses sont justes.

Logogriphie.

Ami lecteur, ma tête est sous la tienne,
Et fait l'office de pivot,
Tournant à droite, à gauche, au moindre mot ;
Mais ma queue est aérienne
Et souffler partout est son lot.

Prime : Un carnet de poche.

THÉÂTRE. — Dimanche 24 janvier, à 7 h. 3/4 : **Trois femmes pour un mari**, comédie en 3 actes. — **Le supplice d'un homme**, comédie en 3 actes.

ADMISSION DES BILLETS DU DIMANCHE

L. MONNET.