

**Zeitschrift:** Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande  
**Band:** 26 (1888)  
**Heft:** 51  
  
**Artikel:** Boutades  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-190704>

### **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:** 09.02.2026

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

gorge, il n'est pas sans intérêt de rappeler l'origine de la *bavaroise*.

Cette boisson se compose d'une infusion de thé, à laquelle on ajoute du sirop de capillaire, et du lait qu'on peut supprimer ou remplacer par du chocolat ou du café.

Pendant un séjour que les princes de Bavière firent à Paris, au commencement du siècle dernier, ils allaient souvent prendre du thé au Café Procope. Leurs Altesses avaient demandé qu'on le leur servît dans des carafes de cristal, et, au lieu de sucre, elles y faisaient mettre du sirop de capillaire. Cette boisson nouvelle fut appelée *bavaroise*, du nom des princes. Quoiqu'on la prenne quelquefois par pur agrément, elle adoucit et diminue la toux, favorise la transpiration et procure le sommeil.

**Le Semeur.** Voilà une revue littéraire, jeune encore, il est vrai, mais qui n'a pas été remarquée et appréciée comme elle le mérite. Il faut peut-être en chercher la cause dans les innombrables publications quotidiennes ou hebdomadaires dont nous inondent la librairie et le journalisme français. Nous nous faisons si bien maintenant à cette pâture littéraire, qui nous arrive par ballots de l'étranger, qu'à part nos journaux quotidiens, dans lesquels nous recherchons les nouvelles locales, il nous semble qu'on ne saurait trouver d'autres lectures agréables et intéressantes que dans ces publications étrangères, — qui ne sont pas toujours saines.

C'est pénible à dire, mais il faut convenir qu'en cela nous ne faisons preuve ni d'intelligence, ni de patriotisme.

Nous avons chez nous d'excellentes publications qui font des sacrifices de tout genre pour satisfaire leurs abonnés et qui ne rencontrent pas suffisamment d'appui.

Le *Semeur*, que dirige avec un incontestable talent M. Aug. Vulliet, est peut-être une de celles-là. Nous venons d'en parcourir quelques livraisons avec le plus grand plaisir, tant les sujets traités sont variés, bien choisis et intéressants. Il suffit du reste, pour s'en convaincre, de demander une livraison spécimen à M. Vulliet, qui s'empressera de l'envoyer.

#### Petits conseils du samedi.

*Boissons chaudes pour bals et soirées.* — *Vin chaud.* — Mettez dans un poëlon 250 grammes de sucre avec un décilitre d'eau. Le sucre fondu, ajoutez un litre et demi de vin de Bordeaux ou autre bon vin rouge, un bâton de canelle, 2 clous de girofle. Faites bouillir sans cuire; versez dans un bol et servez dans des verres à pied.

**Réponses et questions.** — Le mot du logogriphe de samedi est : *éperdu*. Deux personnes seulement ont deviné :

Mmes Orange, à Genève et Amstein, à Lausanne. Le tirage au sort a donné la prime à Mme Amstein.

#### Enigme.

Que de gens, quand on leur présente  
Ce que je suis au masculin,  
Feignent de n'avoir pas présente  
Ce que je suis au féminin.

Prime : 100 cartes de visite.

#### Boutades.

Voici une petite histoire qui prouve une fois de plus que le sel gaulois est inséparable du caractère français, même au moment des plus grandes catastrophes, car elle date de 1870 :

C'est à Compiègne que le joyeux Bismark rencontra M. Thiers pour y traiter des conditions que la France devait subir si elle voulait voir son territoire absolument purgé de Prussiens.

C'était dans un diner que la chose devait se discuter.

Donc M. Thiers fit monter sa cuisinière dans son cabinet et lui dit :

— Marianne, je vais prochainement faire asseoir le comte de Bismark à ma table... c'est un diner important... le diner de l'évacuation..., soumettez-moi la carte des mets dès demain.

Le lendemain, Marianne présentait le menu suivant à M. Thiers :

Bouillon aux herbes,  
Veau à l'oseille,  
Salade à l'huile,  
Compote de pruneaux !

Et elle ajouta fièrement :

— Eh bien, si ce menu ne réussit pas !...

*En chemin de fer.* — Une grosse dame monte dans un compartiment de seconde avec un panier. Une fois le train en marche, le panier ne tarda pas à s'agiter et il en sort des aboiements plaintifs. Aussitôt essais infructueux de la voyageuse pour calmer son chien.

Et le dialogue suivant s'échange entre le panier et la dame :

— Tais-toi, Azor !  
— Ouââ ! ouââ !  
— Fi ! que c'est laid, hou ! hou !  
— Ouââ ! ouââ !  
— Oh ! le vilain, hou ! hou !

Et comme ce fatigant dialogue faisait mine de se prolonger indéfiniment, un voyageur crispé s'écrie :

— Sapristi, madame, au moins n'aboyez pas tous les deux à la fois !

Le Père André, moine prêcheur, qui était en même temps un joueur passionné, faisait une partie de piquet, quand on vint l'avertir qu'il était l'heure de monter en chaire.

Surpris et confus, il glisse à la hâte le jeu de cartes au fond de sa manche, n'y songe plus et court à son prône. Mais au premier mouvement des bras, voilà le jeu de cartes qui s'éparpille dans l'église. Et les assistants de s'ébahir.

Mais le Père André ne se déconcerte point ; il appelle un enfant qui est en face de la chaire, et lui commande de ramasser une des cartes et de la nommer. L'enfant la nomme exactement. — Une autre, même réponse correcte.

Le prédicateur adresse ensuite à l'enfant une question sur la religion, mais celui-ci reste bouche close et profondément embarrassé.

— Eh bien, s'écrie le Père André, ne savais-je pas, pères et mères, que je vous y prendrais à laisser vos enfants s'instruire dans le jeu, tandis qu'ils restent dans l'ignorance des saintes vérités.

Et, sans plus de préparation, il fit sur les devoirs des parents envers les enfants un discours qui remplit d'émotion tout l'auditoire.

Un monsieur, visitant un cimetière, lisait partout : « Bon fils ! — Bon époux ! — Modèle des femmes ! » Que d'honnêtes gens ! Nulle part, dit-il, on n'en rencontre autant qu'ici ! Quel dommage qu'ils soient tous morts !

**THÉÂTRE.** M. Hems, notre ancien directeur, donnera de temps en temps sur notre scène une représentation dramatique qui fera une agréable diversion avec l'opéra. Il nous annonce pour demain un drame émouvant : *Thérèse ou l'Orpheline de Genève*, et *Bébé*, comédie en 3 actes, qui est, dit-on, désopilante.

**OPÉRA.** — Mercredi, 26 décembre, la *Belle-Hélène*, opéra bouffe d'Offenbach.

L. MONNET.

### Papeterie L. Monnet

rue Pépinet, 3, Lausanne.

Cartes de visite très soignées et livrées promptement. — Cartes de souvenir, de félicitations, etc. — Psautiers. — Albums divers, buvards, serviettes, papeteries. — Sacs d'écoles à prix très avantageux. — Porte-monnaie, portefeuilles, encriers de poche. — Agendas et calendriers.

*Livre pour comptes de ménage*, très pratique dans ses rubriques, et valable pour 4 ans. Prix : 2 fr.

**VINS DE VILLENEUVE**  
Amédée Monnet & Fils, Lausanne.

LAUSANNE. — IMPRIMERIE GUILLLOUD-HOWARD.