

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 27 (1889)
Heft: 17

Artikel: Problème
Autor: M.D.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-191022>

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>

ce pacha, auquel il apportait une superbe pièce de gibier. Il le trouva dirigeant son dîner dans un moelleux fauteuil. Ils causèrent de choses et d'autres, et tout à coup, à la vue de l'embompoin du seigneur bernois, le paysan lui dit :

— Comme votre santé est florissante, monsieur le bailli !... Je ne sais trop comment vous faites ; moi, je mange souvent et de bon appétit, et je suis toujours maigre. Je n'y comprends vraiment rien.

Le bailli, s'enfonçant dans les profondeurs de son siège et se mettant bien à son aise, répondit à son visiteur :

— Ce n'est pas de mancher beaucoup qui nous encrasse mon ami, mais c'est de mancher à brobos. Voici comment che me gonduis d'après les gonzels de mon cuassinier, ein honnête garzon, che buis pas le nier.

Che me lèfe à sept heures beut-être, et je prends du gafé, dout au plus de zing à zix tasses, avec un beu de peurre et de vromage fieur, agompagnés de deux ou trois pécasses ou d'un autre chipier, enfin ce que je beux.

— Vous avez bien raison, monsieur le bailli.

— Oui, il faut du léger à mon iche. Abrès zela pas davantache, et pour deux heures ça va pien ; che ne manche du tout plus rien.

A dix heures che prends...

— Ah ! oui, c'est l'heure sèche.

— Moi che la mouille un beu par raisson de zanté ; buis che prends enfon la moitié d'un pâté et deux buteilles de Lavaux, avec un ou deux vrigandeaux, bommes de terre fracassées et zurtout des oreilles de veaux.

Après ce petit têcheûner, j'attends sans que la faim me dourment trop, chusqu'au moment de mon tiner.

— Ah ! vous dinez encore, monsieur le bailli ?...

— Chestime qu'il faut touchours tiner guand on zuit un réchime.

— Sans doute, mais sur le tard.

— Pas plus tard que miti ; c'est l'heure où l'on sent ein beu plus d'abétit ; mais il faut mancher modérément, et ne boire abzolument que pour la zoif.

— D'abord c'est une zoupe crisse qui remplit gonfablement et fait que l'estomac est téjù à beu brés satisfait. Ensuite le pouilli afec des gornichons ou des rafonnets et d'autres bugreries.

Après on en vient aux poisons, à des volailles bien nurries que l'on manche après le rutii, avec gompote ou salate. C'est un petit tiner qui ne chène pas l'estomac... Ch'oubliais le légume et les endremets... Enfin, au désert, je bois du Jampagne, très bon abrès le Pourcogne et le Porteaux. Et abrès

quelques fruits, quelques petits cœurs, on me sert le gafé avec eine liqueur fine...

Alors che ne pense plus chamais à la cuissine chusqu'à quatre heures, où che prend un dout petit goûter de fandes, gonfiture, qui rend chusqu'au zouper la faim moins imborlune.

Entre deux on fait bien le plus soufent une gollation sans imborlance, de vin de la Gôte et chambon, avec des caufres à la grème drès téligrates ; mais tout cela ne gompte pas pour un repas.

De zette manière, che basse la chournée endière... Ce n'est pas, che vous le rebête, la grande guandidé des plats qui fait la craisse et la zanté, c'est de se nurrir en temps utile et ne point se faire de bile... Vous vous en truferez pour le mieux, mon ami.

— Cependant, je crois que le soir, il ne faut pas trop charger l'estomac.

— Tout ça c'est du bêtise. Le soir, quand le dravail est fini, quand je suis dout à fait tranquille, moi, che zoupe gobieusement !

(Imité de Mulhauser.)

ATLAS STIELER. — Nous possédons, depuis plusieurs jours déjà, la 10^{me} livraison de cet ouvrage, qui paraît à la librairie Benda, à Lausanne. Elle se compose de 3 cartes : 1^o une belle carte astronomique du système solaire ; 2^o la carte du nord de l'Espagne et midi de la France, où nous remarquons une foule de renseignements qui ne sont pas indiqués dans d'autres atlas ; 3^o la Russie d'Europe, avec ses grands fleuves, ses monts Ourals et ses plaines immenses. — On souscrit à la librairie susmentionnée.

Le mot de la charade de samedi est : *Maintien*. Ont deviné : Mme Orange, Genève ; MM. A. Bussien, Bouveret ; Eug. Bastian, Forel ; Gueissaz, coiffeur, Avenches ; Jules Martinet, Le Lieu ; Mansueti, à Winterthur. Le sort a donné la prime à ce dernier.

Problème, proposé par M. D. à Vufflens-le-Château :

« Après avoir donné à chaque lettre la valeur du nombre qui en marque le rang dans l'alphabet, déterminer le nom formé de 5 lettres, dont la somme est 46, et qui sont telles que la première, augmentée de la dernière, donne la troisième, celle-ci étant 18 fois plus grande que la deuxième et double de la quatrième, laquelle n'est que les $\frac{1}{13}$ de la première. Quel est ce nom ? »

Prime : Un objet utile.

Plusieurs de nos abonnés attendaient de nous un compte-rendu de la fête offerte aux blanchisseuses des bords du Léman par M. Lavanchy,

agent général de la société anglaise du « Sunlight savon ». Nous avons le regret de ne pouvoir répondre à leur désir, le *Conteur* n'ayant pas reçu d'invitation. Aussi, jamais ce fameux savon — malgré la colossale réclame de l'autre jour — ne pourra laver cet impardonnable oubli.

Recette.

Manière de faire les sandwiches. — Lorsqu'on prend le thé à une heure avancée dans la soirée, il est d'usage de joindre aux divers gâteaux, brioches, etc., des sandwiches, ou tartines de pain beurré, entre lesquelles on place soit une tranche de pâté de foie gras, soit une tranche de jambon ou même de filet de bœuf froid. Pour préparer ces sandwiches, on prend un pain sans croûte, fait exprès pour cet usage, on étend le beurre, qui doit être de première qualité, et on sale légèrement avec du sel fin. On taille alors la tartine, mince et régulière. Entre deux tartines on place des tranches minces de jambon ou de viande froide. Le tout ne doit pas dépasser l'épaisseur d'un doigt.

Boutades.

Tomy passe avec son papa devant l'hospice des Quinze-Vingts.

— Qu'est-ce que c'est que cette maison ? demande-t-il.

— C'est une maison pour les aveugles, répond le père.

— Mais alors, dit Tomy, pourquoi donc qu'y a des fenêtres ?

Un mot d'enfant trop bien élevé.

Bébé entre dans le salon : on lui a bien recommandé de saluer, mais il n'aperçoit aucun visiteur.

Alors Bébé, s'adressant aux quatre murs :

— Bonjour, personne !

En nous promenant dimanche dernier aux environs de Lausanne, nous avons lu cet écriteau affiché à la porte d'une fromagerie :

« Ce soir il y aura une assemblée, seule qui ne seront pas la trouveront la porte fermée. »

Entendu en caserne :

— Dites-donc, sergent, on parle toujours de quatre-vingt-treize ; qu'est-ce que c'est que ça ?

— Mais tout le monde sait ça... quatre-vingt-treize, c'est la révolution de 1830.

L. MONNET.

VINS DE VILLENEUVE

Amédée Monnet & Fils, Lausanne.

LAUSANNE. — IMPRIMERIE GUILLOUD-HOWARD.