

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 28 (1890)
Heft: 10

Artikel: L'ouie et la dama
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-191585>

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: 05.04.2026

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

timable, le plus rare, le plus précieux de tous pour faire ensemble le chemin de la vie : un amour partagé !

NELLY HAGER.

L'ouïe et la dama.

C'étais lo dzo dâo martsi eintrê tsa-landa et lo bounan; et vo sêdê que y'a bin dâi dzeins qu'ein profitont po atsetâ on ouïe po s'ein regalâ; kâ n'ia pas! quand on medzê adê dâo bouli, dâo lard et dâi truffès boulaîtès et pi après, dâi truffès boulaîtès, dâo lard et dâo bouli. fâ pliési dè trossâ dè teimps ein teimps on outro fin bocon po sè tsandzi lo goût; et on profitè dâo bounan iô on fâ dza dâi brecês et dâi bougnets, po sè repêtrè avoué dè la medzaille on pou estrâ, qu'on arrouzè d'on bon verro dè boutsi. N'est pas ti lè dzo fête!

Don, cê dzo dè martsi que vo dio, onna dama einvouyè sa serveinta po atsetâ on ouïe. Ora ne sè pas se la lurenâ s'amusâ à taboussi ein route et se le ne trovâ perein què dâo rebu su lo banc dâo martchand d'implioumâ, âo bin se ne le sut pas choisi; mà tantiâ qu'ein pliace dè n'ouïe grassoletta et dodüa, l'atsetâ onna bête qu'avâi tant pou d'apparence que la dama lâi fe quand l'a lâi montrâ :

— Mâ, ma pourro bouéba, vo z'âi bin mau atsetâ, kâ voutre n'ouïe a bin petita mena.

— Oh, noutra maitra! repond la serveinta, atteindè pi que y'aussè dé la farça dedein et que le sâi bin gonclliâie, et vo z'allâ vairè coumeint le va fêrè dè l'effé. C'est tot coumeint madama quand le sè vitè po allâ ein vela.

On bravo saint.

Onna fenna avâi po hommo on soulon qu'étais pe soveint pè lo cabaret qu'à l'hotô, et vo dussa compreindrè que stu mènadzo n'étais pas lo paradis, kâ l'hommo étai on bordon et la fenna qu'avâi bouna tapetta ne restâvè pas ein derrâi po menâ la leinga.

Quand le ve que quiet que le diéssè, son soulon ne la vollivâvè pas attiutâ, le sè décidè d'allâ recitâ on avé-mariâ dévânt l'estatua d'on saint qu'étais apoyé à na colonda dè l'église, po que fassè tsandzi dè conduite à se n'hommo.

Cauquiès dzo après, lo gaillâ, tot malâdo, sè met âo lhi, et ein veingtè-quatr'hâorès, m'einlêvine se ne passè pas l'arma à gautse.

— Eh! que cê saint est portant bon, se fe la fenna à sa vesena, quand se n'hommo eut veri lè ge; l'accordè mè qu'on ne lâi demandè!

Recettes.

Potage Chantilly. — Mettez à l'eau froide des lentilles, que vous ferez cuire avec un peu de sel, un oignon et un bouquet de per-

sil. Egouttez-les et passez. Mettez la purée dans une casserole; rendez-la liquide avec du bouillon; ajoutez un morceau de beurre au premier bouillon; versez dans la soupière sur des croûtons.

Sirop d'oranges (expérimenté par une de nos anciennes abonnées). — 4 belles oranges, 2 kilos de sucre en gros morceaux, 1 $\frac{1}{4}$ litre d'eau, 15 grammes d'acide citrique. — *Préparation:* Frotter les morceaux de sucre sur l'écorce de manière à en extraire complètement le jus. Jeter l'eau sur le sucre et remuer souvent. Quand le sucre est fondu, ajouter l'acide citrique, bien mélanger, passer ensuite et mettre en bouteilles.

Ce sirop se conserve longtemps. Agiter la bouteille chaque fois que l'on s'en sert. — L'orange elle-même n'est donc nullement employée et doit être mangée séparément.

Le mot du logogriphe de samedi

est *Flambeau*. Ont deviné: MM. Gueissaz, Avenches; Bourdilloud, Estavayer; Société de lecture, Fey; Pelletier, Chaux-de-Fonds; Pierrette, Lausanne; Prod'hom, Carouge; Lapière, Sépey; Gerber, Lutry; Salle de lecture, Lutry; Orange, Genève; Vionnet; Chez-le-Maitre; Boulenaz, Lausanne; Poncet, Genève; Dunoyer, Cressier; Parisod, Grandvaux; Fatebert, Villars-Bramard; Eugène Bastian, Forel; Vuille-Perret, Ch.-de-Fonds; Vuithier, Neuchâtel. — La prime est échuë à M. Lapière, boulanger, au Sépey.

Charade

L'avare, avec grand soin, enferme mon premier; Géant, dans les forêts, se trouve mon dernier; Aux vieux toits, aux vieux murs, demandez mon entier.

Prime: 100 cartes de visite.

La livraison de *mars* de la BIBLIOTHÈQUE UNIVERSELLE contient les articles suivants: Le paupérisme à Londres, par M. Léo Quesnel. — Une vieille fille, par M. Henri Warnery. — Wagner et Liszt, d'après leur correspondance, par M. William Cart. — Etudes californiennes, par M. H. Gaullieur. — Le joueur de zither, par M. Jean Menos. — Un patriote bulgare, par M. L. Leger. — Variétés. — Documents babyloniens découverts en Egypte, par M. E. Naville. — Le mouvement littéraire en Italie, par M. E. Rod. — Chroniques parisienne, allemande, anglaise, suisse, politique.

Bureau, Place de la Louve, à Lausanne.

Samedi, l'Union instrumentale donnera au Casino-Théâtre sa soirée annuelle. Le programme comprend plusieurs morceaux de musique, une bouffonnerie musicale, une comédie, une scène-duo et un bal. Voilà qui promet d'être amusant.

On nous annonce que M^{lle} Lerou, de la Comédie-Française, que nous avons eu le plaisir d'entendre dans *Hamlet*, donnera la semaine prochaine, à Lausanne, la *Policière*, grand drame de Montépin et Dornay, dans lequel elle a créé, à l'Ambigu, le rôle d'Aimé Joubert. Cette ar-

tiste distinguée jouera avec le concours de la troupe Scheler, renforcée de quelques artistes parisiens.

Boutades.

Le directeur de la prison demande à un criminel, le matin de son exécution, s'il désire quelque chose.

— Je mangerais volontiers des pêches, fait le condamné.

— Des pêches!... mais nous sommes au mois de février, et elles sont loin d'être mûres.

— Oh! qu'à cela ne tienne, j'attendrai.

On a volé, pendant la nuit, la porte en bois du jardin de M. S. Celui-ci, interrogeant son domestique à ce sujet, lui dit :

— Voyons, Jean, tu es allé le dernier au jardin hier. A quelle heure l'as-tu quitté?

— A six heures.

— Eh bien, lorsque tu as refermé la porte en sortant y était-elle encore?

Deux amis se rencontrent après une longue séparation. Depuis quelques mois l'un deux se teint outrageusement la chevelure :

— Comme il y a longtemps que nous ne nous sommes vus, dit-il.

— Oh! oui... A cette époque vous aviez encore les cheveux tout gris!

Bébé se promène au Bois de Boulogne avec sa grand'mère, dans une allée écartée.

— Dis-donc, grand'maman, s'écrie-t-il, si nous rencontrions un loup!

— Mais il n'y a pas de loup au Bois de Boulogne, et s'il en venait un, je te défendrais, — je me mettrais devant toi.

— Oh! oui... n'est-ce pas, grand'maman, comme ça pendant qu'il te mangerais j'aurais le temps de me sauver.

On n'est pas plus égoïste qu'à cet âge sans pitié.

L. MONNET.

VINS DE VILLENEUVE

Amédée Monnet & Fils, Lausanne.

On demande un jardinier connaissant aussi le service de maison pour une pension d'étrangers. S'adresser Prairie, Yverdon. (H 2013 L)

ACHAT ET VENTE DE FONDS PUBLICS

Actions, Obligations, Lots à primes.

Encaissement de coupons. Recouvrements.

J'offre net de frais les lots suivants: Ville de Fribourg à fr. 12,75. — Canton de Fribourg à fr. 25. — Communes fribourgeoises 3 % différé à fr. 49,50. — Canton de Genève 3 % à fr. 403,50 Principauté de Serbie 3 % à fr. 83. — Bari, à fr. 72. — Barletta, à fr. 39,50. — Milan 1861, à fr. 39,50. — Venise, à fr. 24,25

Ch. BORNAND, Successeur de J. Guilloud, 4, rue Pépinet, LAUSANNE

LAUSANNE — IMPRIMERIE GUILLOUD-HOWARD.