

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 29 (1891)
Heft: 1

Artikel: Boutades
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-192123>

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: 14.02.2026

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

nous nous étendrons mollement au bord de la mer ; les vagues murmurantes viendront s'endormir à nos pieds ; la brise caressante se glissera dans tes cheveux, et moi je dirai dans le silence de la nuit parfumée : Hortense, je t'aime ! je t'aime ! je t'aime !

— Oh ! voici mes parents ! fuyez ! s'écrie tout à coup la jeune fille.

Alfred s'esquivé. Le pas sonore du capitaine se rapproche. Un instant après, M. Marton, suivi de sa femme, entre l'air agité.

— Qu'y a-t-il donc, mon père ? demande Hortense, qui, tout ému, cherche à se donner une contenance ?

— Rassure-toi, ma fille, et pardonne-moi d'avoir eu raison ; pardonne moi, chère enfant, la douleur que je vais te causer. Ce papier contient la preuve irréfutable que M. Chomard père et son fils, ont habité Genève du 14 septembre 1870 au 9 avril 1871. Ainsi pendant que la France était accablée par ses ennemis, M. Alfred... Mais lis-toi-même cette pièce officielle, signée et scellée par le bourgmestre de Genève.

La pauvre Hortense lit d'un œil hagard le papier fatal et s'affaisse en s'écriant : « Malheureuse ! »

Mais soudain elle se redresse, ferme et résolue : l'indignation brille dans son regard :

« Mon amour, dit-elle, était fait de fierté, de dignité, d'honneur : puisque le jeune homme que j'aimais m'a trompée et s'est conduit comme un lâche, qu'il soit arraché de mon cœur ! »

FIN

Encore le civet de lièvre.

Monsieur le Rédacteur.

La recette indiquée dans votre précédent numéro, pour le civet de lièvre, a beaucoup de bon, c'est vrai, mais elle est incomplète. Le gourmet qui vous l'a indiquée voudra bien permettre à un vieux chasseur de la compléter en vous communiquant la mienne, qui est la meilleure, au dire d'un chef de cuisine distingué et de nombreux amateurs. La voici.

Mettre le lièvre coupé en morceaux dans une terrine. Cuire un litre de bon vin rouge, avec un demi-verre de bon vinaigre de vin, un oignon coupé en tranches, une gousse d'ail, une feuille de laurier, bouquet de thym et de persil, une carotte coupée en tranches et 25 grains de poivre. — Après 10 minutes de cuisson, verser de suite le tout sur la viande ; couvrir et laisser mariner pendant 36 à 40 heures.

Dans une grande casserole, couper de petits carrés de lard maigre, ajouter une forte cuillerée de beurre fondu. Sortir de la terrine les morceaux du lièvre, bien les égoutter et les débarrasser des légumes et épices, les passer dans la graisse chaude, poudrés d'un peu de sel et les tourner pour laisser évaporer. Quand la graisse devient claire, ajouter une cuillerée de farine, chauffer la venaïson et la verser à travers un tamis. Ajouter un peu de fort bouillon, un petit bouquet garni, et laisser cuire à tout petit feu pendant 2 1/2 heures à 3 heures.

Avant de servir, ajouter le sang et 4 décilitres de crème. Tenir chaud sans cuire. Garnir le plat avec deux ou trois douzaines

de petits oignons qui auront cuit à point dans du bon bouillon. Arranger les morceaux de viande et parer avec la sauce.

— Essayez et vous m'en direz des nouvelles. S. G.

Questions et réponses. — Notre problème de samedi a été mal posé ; il lui manquait une donnée qui nous avait échappé ; aussi nous empressons-nous de le rétablir comme suit :

Deux trains partent à 10 heures du matin, l'un de Genève pour Neuchâtel et l'autre de Neuchâtel pour Genève. Le premier arrive à destination à 1 1/2 heure, et le second à 3 heures. A quelle heure se croisent-ils ?

Autre question :

Un capitaine, désirant faire passer une rivière à sa compagnie, aperçoit près du bord deux jeunes enfants qui jouent dans un bateau si petit qu'il ne peut porter plus d'un soldat à la fois. Comment ce capitaine s'y prendra-t-il pour faire passer la rivière à tous les soldats de sa compagnie ?

Prime : Un joli chromo.

Toutes les primes en retard partiront aujourd'hui.

Boutades.

Un charlatan se présentait un jour chez un syndic de village pour lui demander la permission de débiter sur la place un elixir à 1 franc le flacon.

— Ça ne peut pas faire de mal aux gens, ce que vous vendez là ?

— Oh ! pas le moins du monde.

— C'est que, sous forme de remède, on a vu souvent débiter des substances dangereuses.

— Tenez, Monsieur le syndic, je peux bien vous le dire à vous : mon elixir est tout simplement de l'eau claire colorée avec un peu de framboise.

— A la bonne heure ! Je vous accorde la permission.

Cassemuseau entre dans un café, dépose son chapeau sur une banquette et regarde un instant jouer au billard ; puis, sans y prendre garde, il s'assied sur le chapeau de son voisin et se relève vivement tout effaré.

— Animal ! faites donc attention ! lui dit le propriétaire furieux en voyant son couvre-chef à l'état de galette,

— Quelle maladresse ! s'écrie Cassemuseau pâle d'émotion. Quand je pense que j'aurais pu m'asseoir ainsi sur le mien !

En wagon.

Un voyageur offre un verre de porto à un Anglais, placé auprès de lui, et s'apprête à essuyer le verre avec son mouchoir.

— Nô ! dit l'Anglais ; j'aimé mieux boire après votre bouche qu'après votre nez !

Dans un bureau de poste :

Un farceur s'approche du guichet au-dessous duquel on lit : *Mandats et Recouvrements.*

— Pardon, fait-il de sa voix la plus douce, c'est bien vous qui êtes chargé des recouvrements.

— Oui, monsieur, qu'est-ce que vous désirez ?

— Je voudrais faire recouvrir mon parapluie.

Consultation.

— Docteur, quelles sont les précautions à prendre par ce temps abominable ?

— Un bon pardessus, un cache-nez, un parapluie. Eviter les courants d'air. Et puis, tout ça n'est encore rien...

— Diable !

— Oui, l'important est de rester chez soi, au coin du feu, tant qu'il fait mauvais.

L'avocat venait de plaider ; il avait été pathétique. Il s'agissait du vol d'un paletot. Le défenseur avait démontré clair comme cristal de roche l'innocence de son client.

Acquittement sur toute la ligne.

A la sortie de l'audience, le prévenu, remis en liberté, s'approche de son sauveur, et lui dit avec candeur :

— Maintenant que c'est fini, je peux le porter, n'est-ce pas ?

— Mon pauvre ami, excusez-moi, je ne savais rien. Et depuis quelle époque êtes-vous donc veuf ?...

L'autre, d'un ton pénétré :

— Depuis la mort de ma pauvre femme !

Oh l'argent ! — Deux hommes s'injurièrent dans la rue, hurlent, grincent des dents, les yeux hors de la tête, puis se ruerent l'un sur l'autre. Un passant crie :

— Eh ! les batailleurs ; il y en a un de vous qui perd son porte-monnaie !

Les deux hommes se lâchent, et se mettent à chercher par terre.

L. MONNET.

VINS DE VILLENEUVE

Amédée Monnet & Fils, Lausanne.

ACHAT ET VENTE DE FONDS PUBLICS

Actions, Obligations, Lots à primes. Encasement de coupons. Recouvrements.

J'offre net de frais les lots suivants : Ville de Fribourg à fr. 13. — Canton de Fribourg à fr. 26.50. — Communes fribourgeoises 3 % différée à fr. 48. — Canton de Genève 3 % à fr. 103.75. — Principauté de Serbie 3 % à fr. 85.50 — Bari, à fr. 70. — Barletta, à fr. 42. — Milan 1861, à fr. 42. — Venise, à fr. 26.50. — Port à la charge de l'acheteur.

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

LAUSANNE. — IMPRIMERIE GUILLOUD-HOWARD.