

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 29 (1891)
Heft: 35

Artikel: Boutades
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-192491>

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>

Ne faut pas dzudzi su l'aparance.

Bin soveint, quand on vâi cauquon que ne fâ pas coumeinton farâi sè mémo, on sè peinsè que le gailâ n'est qu'on tadié que ne sâ pas s'ein teri, et on a bin too, kâ ne faut rein derê devant dê savâi lo fin mot.

François dê la Condèmena, qu'on lài dit lo Parisien, po cein que l'a étâ ein servijo dein la granta vela, iô l'a destra gâgni, s'est mariâ per lè, et l'est revenu pè châotré, iô vit dê se reintès, sein cousons et sein sè bregandâ dê travailli. N'a min d'einfants et sa pernetta seimblie prâo bravetta, mâ parait que l'est on bocon piorna.

L'est adé bin revou, qu'on derâi que l'est ti lè dzo vetu dê la demeindze, hormi son tsapé que n'est, ma fion, ni bio, ni proupro; kâ l'est adé tot cabossi et l'a lo riban tant gras et lè reboo tant couennâ qu'on lài porrâi raccliâ la râoffa avoué 'na lama dê couté.

Lé dzeins, ein lâi vayeint cllia coffiâ dê tsapé, ne poivont pas s'éimaginâ quin goût l'avâi lo Parisien, et coumeint l'ouzâvè sailli que dévant, bin repimpâ, avoué 'na tola benna, et sè z'amis lo couïenâvont, rappoo à cein.

On dzo que lái ein desont pî què peindrâ, lâo fâ :

— Vo vo moquâ dê mon tsapé et vo crâidè petetrè que l'est po espargni cauquè centimes que n'ein atsito pas on autre; eh bin, n'est pas cein.

— Et qu'est-te don?

— Eh bin, y'a mé dê trâi mât que ma fenna mè dit que tant que n'ari pas on tsapé nâovo le ne vao pas sailli avoué mè. Ora, compreni-vo?

Connaissances utiles.

Bœuf en daube. — Prenez un beau morceau de bœuf, faites-le piquer de petits lardons et mettez-le dans une daubière ou une marmite hermétiquement fermée, avec un pied de veau, cinq ou six oignons, quelques carottes, une tomate ou de l'extrait de tomate, un bouquet de persil, laurier, thym, deux clous de girofle, une gousse d'ail, sel, poivre, deux verres de vin et un demi-litre de bouillon.

Laissez cuire sur un feu très doux au moins quatre ou cinq heures.

Désossez le pied de veau, passez la sauce, dressez dans un plat creux et servez.

Réponse à l'éénigme publiée dans notre numéro du 8 août: *Peuple*. Une seule réponse juste, de M. F. Gillard, Hôtel du Nord, Yverdon, à qui la prime est échue.

Passe-temps.

Avec les mots ci-dessous, comprenant ensemble 38 lettres, former les noms de trois villes connues, comprenant aussi, ensemble, 38 lettres.

Patin, Cols, Tonne, Toile, Faune, Bon, But, Bail, Mole.

Prime : Un objet de poche.

Lausanne-Zermatt. — Il y a quelques années seulement, très peu nombreux étaient ceux qui pouvaient s'accorder la fantaisie d'aller visiter cette magnifique vallée des hautes Alpes; c'était alors tout un voyage et une grosse dépense. Mais depuis que le *Viège-Zermatt* a été livré à l'exploitation, la course est devenue facile et peu coûteuse; en y mettant deux jours seulement, on peut même monter au Lac Noir ou au Gorner, deux merveilles, comme points de vue.

M. Ruffieux est allé plus loin encore dans les facilités offertes au public. Voulant mettre ce petit voyage à la portée de toutes les bourses, il a organisé une « excursion-promenade » pour le 5 septembre, à des conditions excessivement favorables. On part de Lausanne le samedi matin à 8 h. 40, et l'on arrive vers 4 h. à Zermatt où l'on passe la soirée. Le lendemain on se lève avant l'aube pour faire l'une ou l'autre des courses classiques du Gornergrat, du Hörnli, du Lac Noir ou du Riffel; puis l'on rentre à Lausanne le même soir. Le tout, nourriture et logement compris, pour une trentaine de francs!

C'est vraiment bien tentant: aussi nous ne doutons pas que nombre de personnes de Lausanne et du canton ne profitent de cette charmante aubaine. Il leur est du reste loisible de prolonger leur séjour à Zermatt jusqu'au lundi après-midi, moyennant un supplément de fr. 5, pour le chemin de fer. — Les inscriptions sont reçues jusqu'au mardi 1^{er} septembre, à l'Agence Ruffieux, Place St-François, Lausanne.

Boutades.

M. de Rothschild, premier de la célèbre dynastie, qui était, comme on le sait, très fier de son titre de baron, portait en voyage une escarcelle de cuir sur laquelle brillait un immense tortil.

En passant à Lyon, il s'arrête au grand hôtel de la place Bellecour pour prendre un bouillon. Le garçon qui le servait, voyant sur le sac une couronne si belle, l'appela « Monsieur le Duc. »

En payant l'addition, Rothschild donna vingt-cinq centimes au garçon et dit avec cet accent dont il a emporté le secret dans la tombe: « Che ne suis pas tuc. » Désappointement du garçon.

Rothschild revient dîner. Notre garçon, qui était bien né, ne témoigne aucune mauvaise humeur et appelle Rothschild « Monsieur le Comte. »

En payant, le banquier donne cinq francs de pourboire et dit: « Che ne suis pas gonde. »

Quelques heures après, il reparait à l'hôtel pour prendre une tasse de café. Le même domestique, fort intrigué, l'appelle cette fois « Monsieur le Baron. » Rothschild donne septante-cinq centimes pour la tasse et vingt francs au garçon, en disant avec son plus grand sérieux: « Oui... che suis paron! »

Gresset, retiré à Amiens, fréquentait une maison où l'un des plus brillants

amusements consistait à proposer des énigmes. Gresset, que ce genre de récréation un peu provincial ennuyait, tenta de le faire cesser par le ridicule; il proposa l'éénigme suivante:

Je suis un ornement qu'on porte sur la tête; Je m'appelle chapeau; devine, grosse bête.

On se mit généralement à rire; mais quelqu'un qui ne riait pas, après avoir mûrement réfléchi, se leva en criant:

— Oh! j'y suis; c'est une perruque.

Un riche banquier entre l'autre matin dans son bureau, et, saluant chaleureusement son comptable, qui s'apprêtait à fêter ce jour-là le jubilé de vingt-cinq ans de bons et loyaux services dans la maison, lui remet gracieusement une enveloppe fermée en disant:

— Un souvenir pour vous à l'occasion de la date d'aujourd'hui.

Le comptable prend l'enveloppe, se confond en remerciements, mais n'ose pas l'ouvrir.

— Ouvrez donc, lui dit le banquier d'un ton amical.

L'enveloppe contenait — devinez? — la photographie du patron.

Et comme le comptable restait muet de surprise et de désappointement:

— Eh bien! qu'en dites-vous?

— Tout ce que j'en puis dire, monsieur, c'est que ça vous ressemble bien!

EXCURSION A ZERMATT

des 5 et 6 septembre 1891, avec logement et pension dans les

GRANDS HOTELS SEILER

Prix des places de Lausanne: III^e Classe, Fr. 31,10; II^e Classe, Fr. 33,35. — Transport, frais d'hôtel et vin compris. Faculté de *retour individuel le lundi 7 septembre*, moyennant paiement d'un léger supplément. — Le nombre des places étant limité, prière de les retenir **avant le mardi 1^{er} septembre** à l'AGENCE RUFFIEUX, à Lausanne.

L. MONNET.

VINS DE VILLENEUVE

Amédée Monnet & Fils, Lausanne.

PARATONNERRES

Installations sur constructions de tous genres. Système perfectionné. Grande spécialité; nombreuses références.

L. FATIO, constructeur, à LAUSANNE

ACHAT ET VENTE DE FONDS PUBLICS

Actions, Obligations, Lots à primes.

Encaissement de coupons. Recouvrements.

Nous offrons net de frais les lots suivants: Ville de Fribourg à fr. 13,25. — Canton de Fribourg à fr. 27, — Communes fribourgeoises 3 % différenciée à fr. 48, — Canton de Genève 3 % à fr. 101. — De Serbie 3 % à fr. 85, — Bari, à fr. 67, — Barletta, à fr. 44, — Milan 1861, à fr. 43, — Milan 1866, à fr. 12,75. — Venise, à fr. 26, — Ville de Bruxelles 1886, à fr. 99, — Port à la charge de l'acheteur. Nous procurons également, aux cours du jour, tous autres titres.

J. DIND & Co, Ancienne maison J. Guilloud.

4, rue Pépinet, LAUSANNE

Succursale à Lutry. — Téléphone.

LAUSANNE. — IMPRIMERIE GUILLOUD-HOWARD.