

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 32 (1894)
Heft: 20

Artikel: Opéra
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-194297>

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: 16.01.2026

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

ment être transmises par les peignes, brosses et objets divers dont font usage les coiffeurs, car ils procèdent souvent à un nettoyage incomplet de leurs instruments et n'ont encore guère pris l'habitude de les désinfecter ou de les stériliser. Un perruquier d'une petite localité française a imaginé, à ce propos, de mettre l'affiche suivante dans sa boutique :

• Toute personne ayant une affection contagieuse de la barbe ou du cuir chevelu est priée d'en prévenir le coiffeur qui, sans lui refuser ses soins, emploiera des instruments spéciaux, afin d'éviter la contagion si fréquente par ce moyen. »

Voilà certes une mesure qui peut avoir son utilité, à la condition que le client soit aussi consciencieux que le barbier, et pourvu que ce dernier ne néglige pas de désinfecter soigneusement les instruments spéciaux dont il déclare vouloir faire usage.

Gentil muguet.

Prenant en pitié notre terre,
Je crois que, quelque matin bleu,
Un ange des jardins de Dieu,
Déroba la cloche légère
Du muguet, ce bijou des bois.
Parfum suave, fleur exquise,
Son charme étrange enlace et grise
Celui qui la cueille une fois.

Caché dans sa blanche tunique,
L'ange souriant l'apporta;
Lentement sa main l'égrena
A l'ombre du grand hêtre antique,
Sur la mousse, ce frais velours.
De là nous vint la fleur divine,
Dont la corolle blanche et fine,
Du paradis parle toujours.

Dès lors, quand le lilas frissonne
Aux souffles attédis de mai,
Quand tout redevient jeune et gai,
La clochette apparaît mignonne,
Valant, à mes yeux, mille fois,
Or, diamants, rubis, parures,
Jetant leurs étincelles pures
Sur le front hautain de nos rois.

AMÉLIA.

Visites de digestion.

Pourquoi la langue française si riche et si habile, tout en restant toujours si claire, n'a-t-elle pas trouvé un terme gracieux et poli pour exprimer le fait de visiter quelqu'un dont on a accepté un dîner ou une invitation ?

La visite de *digestion* ! Est-il rien de plus choquant que ce mot et que l'idée qu'il éveille ? Et cependant cela se dit couramment partout et toujours, dans le meilleur monde et nos oreilles françaises, si délicates pourtant, ne s'en formalisent point.

N'aimeriez-vous pas mieux, par exemple : *visite de reconnaissance* ? Car, en somme, elle existe la reconnaissance de

l'estomac, et l'on oublie bien plus vite, — disent les méchantes langues — un bon conseil, une bonne parole, voire même un service rendu, qu'un dîner où la chère a été délicate et les vins succulents.

Mais il nous faut nous conformer à l'usage. Disons donc *visite de digestion* puisque le terme est admis.

Les visites de digestion se font dans les huit jours qui suivent une invitation à dîner, acceptée ou non. Elles se font de même pour toute invitation à un bal ou à une soirée.

Parfois on se borne à déposer une carte de visite, durant cette période, dans la maison où on a été invité.

La visite de digestion n'est pas rendue par les personnes auxquelles on l'a fait, puisque c'est le visiteur qui la doit et qui, en la faisant, acquitte sa dette.

Au cours d'une visite de ce genre, il serait malséant de s'étendre longuement sur les mérites du repas qui a été servi et qui a donné lieu à cette visite. Cependant rien n'empêche d'y faire des allusions discrètes et voilées, mais mieux vaut ne pas s'y risquer si l'on ne se sent pas sûr d'être très adroit en cette circonstance. Il est inutile aussi de déterminer, dès l'entrée dans le salon, le motif qui vous amène. La maîtresse de maison qui s'attend à cette démarche de votre part saura parfaitement à quel sentiment des convenances elle doit l'attribuer.

(*La mode en famille*).

La maladie du siècle. — Le docteur Borel, d'Henniez-les-Bains, vient de faire paraître une nouvelle édition revue et augmentée de son traité sur le nervosisme publié en 1873. (*Le nervosisme ou neurasthénie*, la maladie du siècle et les divers moyens de la combattre, Lausanne, F. Payot, 1894). Le chapitre du traitement est tout à fait nouveau et présente un résumé des divers moyens thérapeutiques utilisés aujourd'hui contre la neurasthénie.

Petits ramequins. — Préparez une fine pâte feuilletée depuis la veille. Faites fondre dans une tasse de bon lait 188 grammes de fromage gras avec un morceau de beurre frais, du sel ; ajoutez trois œufs et deux jaunes bien battus en retirant le poêlon du feu. Garnissez de petits moules de pâte feuilletée, et, après avoir mis un petit morceau de beurre au fond de chaque moule, remplissez-les aux trois quarts et cuisez-les au four chaud.

Sur la surface du globe, on compte deux cent cinquante millions d'individus entièrement nus et sept cent cinquante autres millions qui ne couvrent qu'une partie de leur corps. — Il y a donc encore de beaux jours pour les tailleur.

Manière de dessaler. — Il ne suffit pas, pour dessaler la viande, de la tenir pendant longtemps dans l'eau, car le liquide, saturé de sel, occupant le fond du vase, est constamment en contact avec la viande. Il faut, au contraire, à l'aide d'un filet ou d'un panier, tenir les morceaux à dessaler, seulement sur la superficie de l'eau. A mesure que le sel fond, il tombe au fond du vase et cesse d'être en contact avec la viande, s'il a une profondeur suffisante.

OPÉRA. — La *Fille de Mme Angot*, voilà le grand succès de la semaine. Cette charmante opérette de Lecocq a été vraiment fort bien donnée; nos artistes y ont mis un entrain extraordinaire et parfois désopilant; aussi les applaudissements d'une salle bien garnie ne leur ont point fait défaut. Une seconde représentation de cette pièce est annoncée pour mardi 22 courant; nous ne saurions trop la recommander à tous ceux qui veulent passer galement leur soirée.

Demain, dimanche, un autre attrait : le *Grand Mogol*, la pièce à rire et de bon cœur. Puis vendredi, 25, la *Grande Duchesse*.

Livraison d'avril de la BIBLIOTHÈQUE UNIVERSELLE: L'armée anglaise, par M. Abel Veuglaire. — Edelweiss. Un roman dans les Alpes, par M. Mario**. — Deux femmes célèbres: George Eliot et George Sand, par M. Glardon. — Notes sur la peinture alpestre, par M. E. Rod. — Le fer et l'acier, par M. G. van Muyden. — Château-Flottant. Scènes humoristiques, de M. Frank-R. Stockton. — Chroniques parisienne, italienne, allemande, anglaise, russe, suisse, scientifique, politique. Bureau: place de la Louve 1, Lausanne.

L. MONNET.

CAUSERIES du CONTEUR VAUDOIS

Première série, nouvelle édition : illustrée, contenant entre autres: La mappemonde qui penche. — On voiajdo ein tsemin dè fai. — Les domestiques femmes. — Réponse de deux servantes. — La bataille dè St-Dzaquié — L'histoire dè Guyaume-Tè. — La fin des épaulettes. — Lettre d'un Grand-conseiller. — Lè dou rats. — Une fête villageoise. — Une revue d'autrefois. — Lè dragons dè Villà. — La tsanson dào thorax. — Le char de Jean Louis. — Surnoms des communes Vaudoises. — Aux habitants des étoiles. — Une fête villageoise. et plusieurs autres morceaux amusants. — En vente au bureau du Conteūr et chez tous les libraires. Prix fr. 2.

ACHAT ET VENTE DE FONDS PUBLICS

Actions, Obligations, Lots à primes.

Encaissement de coupons. Recouvrement.

Nous offrons net de frais les lots suivants : Ville de Fribourg à fr. 13,10. — Canton de Fribourg à fr. 27,40. — Communes fribourgeoises 3 % différenciée à fr. 48, — Canton de Genève 3 %, à fr. 108,25. De Serbie 3 % à fr. 76, — Bari, à fr. 53,50. — Barletta, à fr. 37,50. — Milan 1861, à 34, — Milan 1866, à fr. 10, — Venise, à fr. 22,25. — Ville de Bruxelles 1886, à fr. 109,25. — Bons de l'Exposition, à fr. 6,50. — Croix-blanche de Hollande, à fr. 15,25.

Tabacs serbes, à fr. 11,25. — Port à la charge de l'acheteur. Nous procurons également, aux cours du jour, tous autres titres. — J. DIND & C°, Ancienne maison J. Guilloud, 4, rue Pépinet, Lausanne. — Succursale à Lutry. — Téléphone. — Administration du Moniteur Suisse des Tirages Financiers.

LAUSANNE. — IMPRIMERIE GUILLOUD-HOWARD.