

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 32 (1894)
Heft: 40

Artikel: Boutades
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-194512>

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>

briolets de feutre souple, des plateaux de feutre qu'on forme sur la tête.

Une nouveauté est la grosse « paille de feutre », formée de petites bandes de feutre nattées et de ganses de soie de même ton que le feutre, qui donnent à cette fantaisie tout à fait l'apparence brillante de la paille. Ces pailles de feutre se font en toutes nuances.

Une coquette petite forme de chapeau rond et le tricorne « petit marquis », dont une des pointes avance un peu sur les cheveux frisés devant; dans le creux, de chaque côté, on pose soit un chou de velours, soit une fleur ronde sans feuillage, puis quelques coques de satin bien élancées par derrière suffisent pour garnir ce chapeau.

Les chapeaux ronds pour l'hiver seront de moyenne taille, bien entrant sur la tête, servant au moins à protéger quelque peu du vent, du froid, tandis que les chapeaux ronds immenses, découvrant le front, le cou, sont très gênants dans l'usage journalier. On les garde pour les cérémonies, les mariages.

Le dernier caprice du jour est de porter sa montre attachée à une ancienne chaîne de cou démodée, dont on s'entoure la taille, avec la montre dans le ruban de ceinture.

(XIX^e Siècle.)

MARJOLAINE.

Choses à savoir.

Prendre en quelque sorte les gens par le collet pour leur dire : Ecoutez-moi ; les pousser du bras, les tirer par les boutons de leur habit, s'approcher d'eux au point de toucher presque leur visage, sont des manières inconvenantes, et, sans crainte d'être accusé d'impolitesse, on peut se hâter de fausser compagnie à ceux qui vous obsèdent pareillement.

C'est une faute contre la politesse que de louer immodérément, en présence de ceux que vous faites chanter ou toucher un instrument, quelque autre personne qui a ces mêmes talents.

C'est une marque de familiarité assez grande que de ne pas commencer immédiatement une lettre par *Monsieur* ou *Madame* et de rejeter ces mots après quelques autres, comme par exemple : « J'ai reçu votre lettre, Madame... »

On peut dire, quand on est un peu intime, *Cher Monsieur*, *Chère Madame*; mais il faut se garder de mettre *Mon cher Monsieur*, ce qui fait un désagréable pléonasme.

L'usage du paraphe ou griffe va de plus en plus se perdant. Si l'on adopte quelque trait de plume comme addition à la signature, il est de bon goût de choisir le plus simple. Le meilleur est de n'en adopter aucun, sinon une espèce de queue faite naturellement à la dernière lettre du nom. Toute autre floriture sentant le travail est affectée.

Côtelettes à la milanaise.

Parez avec soin six côtelettes; trempez-les dans le beurre fondu et pansez-les fortement avec de la mie de pain bien assaisonnée de sel et de poivre. Battez six œufs, blanc et jaune, trempez y les côtelettes déjà panées, et pansez-les une seconde fois avec de la mie de pain mêlée de moitié de fromage parmesan. Appuyez fortement sur cette seconde panure, afin que chaque surface des côtelettes en absorbe le plus possible. Faites fondre 250 grammes de beurre frais; faites-y frire les côtelettes ainsi préparées afin qu'elles prennent une belle couleur. Dressez-les en couronne et remplissez le puits avec le macaroni à l'italienne. Versez sur le tout une sauce tomate, additionnée d'une tasse de consommé réduite avec un demi-verre de vin de madère et quelques cuillerées de rôti.

Soupe farine à la Lorraine.

Faites roussir à sec, et sans beurre, de la farine dans une poêle ; délayez-la toute chaude dans du lait. Ajoutez sucre et canelle en poudre. Faites cuire ce mélange en tournant toujours. Au moment de servir, liez-le avec jaunes d'œufs et versez sur croûtons frits ou tranches de pain grillées, au choix.

Mot de la dernière charade :

Orage. — Les personnes qui ont deviné sont si nombreuses qu'il ne nous est pas possible de publier les noms. — Le tirage au sort a donné la prime à M. Bize, à Orges.

Logogriphie.

Par quatre pieds j'entends, et par trois je réponds.

Boutades.

Deux fillettes sortent de la distribution des prix. L'une chargée de beaux livres illustrés, l'autre les mains vides. Arrivée à la porte de l'école, celle-ci se tournant vers sa compagne :

— Prête-m'en un... pour passer dans la rue !

— Monsieur Taupin, dit la vicomtesse, aujourd'hui il faut être réservé dans vos propos, nous avons des jeunes filles.

— Madame, répond le philosophe, on peut toujours dire, sans crainte, des légèretés devant les demoiselles. Si elles ne comprennent pas, c'est sans inconvénient... Si elles comprennent, on ne leur apprend rien de nouveau.

— Pourquoi pensez-vous que nous avons une autre cuisinière ?

— Autrefois, je trouvais toujours des cheveux rouges dans la soupe ; maintenant, ce sont des noirs.

Arithmétique enfantine.

Le père. — Si on te donne trois gâteaux d'une part et cinq de l'autre, combien en auras-tu ?

L'enfant. — J'en aurai... assez.

Entre territoriaux :

Le capitaine. — Lieutenant, vous commandez un peu mollement.

Le lieutenant. — Défaut d'habitude, mon capitaine, à la maison, c'est toujours ma femme qui commande.

Une dame achète des jarretières dans un magasin de nouveautés. Le commis les enveloppe et les remet gracieusement avec le traditionnel :

— Et avec cela, madame ?

— Avec cela?.. je ferai tenir mes bas.

A l'école :

Le maître. — Si mes trente élèves mangent en tout 120 pommes, 150 prunes et 90 abricots, qu'aura chacun d'eux ?

L'élève. — Mal au ventre.

On parlait devant Calino d'un endroit mal fréquenté et peu sûr.

— Oh! moi, dit Calino, quand je traverse un endroit dangereux, pour ne pas être surpris par derrière, je le passe à reculons.

Chanteclair a une peine énorme à entrer dans une paire de bottines neuves.

— Ah ça! en finiras-tu? lui dit un ami.

— Hélas! soupire Chanteclair, je vois bien que je ne pourrai pas mettre ces bottines avant de les avoir portées un jour ou deux.

L. MONNET.

AVIS. — Les nouveaux abonnés au CONTEUR VAUDOIS, pour 1895, recevront ce journal gratuitement durant les mois de novembre et décembre de l'année courante. — Prix de l'abonnement : Pour la Suisse, fr. 4,50 ; pour l'étranger, fr. 7,20.

AGENDAS DE BUREAUX POUR 1895

Papeterie L. Monnet

3, PÉPINET, 3

VINS DE VILLENEUVE

Amédée Monnet & Fils, Lausanne.

FABRIQUE DE
VASES DE CAVES OVALES & RONDS

AINSII QUE DE

FUTS DE TRANSPORT
pour vins, bières et liqueurs.

AUGUSTE GEBEL
GRAND COMMERCE DE BOIS POUR TONNELLERIE
à ZURICH

Service prompt et soigné, à des prix très modérés. — Meilleures recommandations.

— Diplôme de 1^{re} classe à l'Exposition d'Zurich. (H. 10027 L.)

LAUSANNE. — IMPRIMERIE GUILLOUD-HOWARD.