

**Zeitschrift:** Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande  
**Band:** 34 (1896)  
**Heft:** 43

**Artikel:** Boutades  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-195805>

### **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>**

cein qu'on l'âi dit on grogue, que l'est don dâo rhoume avoué dâo sucro io on vaissè 'na demi cassa d'édhie tsaude pè dessus et quand tot est bin eintremècchiâ on t'ingafalla cein tot dè ratse pi. Et pe tsaud cein est et mé cein fâ dé bin.

— Ye voudrè bin fèrè cein que vo mé ditès, l'âi fâ lo menistre, mâ frantseimeint, vo deri que ne lo pu pas!

— Et porqu'è?

Eh bin, m'ein vé vo lo derè: vo sèdes que du que su menistre et surtot du que su dein clia perrotsè io y'a tant dè dzeins que sé piffront dè gotta, dè mame, dè dzauna et dè chenapse y'è adè prédzi foo et fermo contrè cliâo bourtiâ dè litieu et contrè cliâo qu'ein bâivont. Ora, qu'est-te que deront lè dzeins dâo veladzo se l'appreignont que mèmèmbâivo dâo rhoume? Mè que dusso montrâ l'exeimpliio lo tot premi, sarè bintout pè la leingua dâo mondo et ne sarè rein mé d'attiutâ!

— Bin oi! mâ n'y a pas, se vo vooliâ être gari âo pe vito, vo faut coute que coute bâirè cein que vo dio; d'ailleu, nion ne lo vâo savâi què vo et mè.

— Et ma serveinta? crâidè-vo que ne va pas s'ein démaufiâ quand l'âi demandé dé l'édhie tsauda? Vo sèdès coumeint sont lè fennès et le ne va pas manquâ dè cein redipettâ vâi lo borné et tot lo veladzo l'ara bintout su!

— Vo compregno prâo, mâ l'âi a tot parâi on moian po que voutra serveinta n'ein satse rein et vouaïque coumeint vo faut fèrè: Quand vo voudrâi bâirè voutrè groguès, vo l'âi demandé de l'édhie tsauda et ditès l'âi que l'est po vo razâ.

— Oi ma fâi! vo z'âi quie 'na boun'idée et m'ein vé fèrè dinsè!

Quoqu'è dzo ein après lo mâidzo passavè dévant la tiura et ye demandé à la serveinta. que remessivè que dévant, coumeint allavè lo menistre.

— Oh! mon Dieu, caisi vo, monsu lo mâidzo, crayo bin que l'est venu fou!...

— Mâ! mâ! coumeint cein?...

— Oi! oi! l'est tot fou... Emagina vo que l'â dâi lubiès dâo dianstro. Ne faut rein ein allâ repipâ à nion; mâ cein lo preind tot d'un coup... Vâidès-vo, sè râzè ti lè dzos et mé dè quienzè iadzo per dzo! Mè faut adè avâi lo coquemar su lo fu po l'âi bailli dè l'édhie tsauda!... N'est-te pas 'na folèrâ cein?... C. T.

Les journaux français, après avoir raconté en détail les grandes fêtes offertes aux souverains russes, se rabattent aujourd'hui sur les nombreux incidents qui se sont produits dans la foule pendant ces journées. La *France* nous raconte entre autres qu'un bonhomme est resté trois jours pleins près de l'ambassade russe, et n'en a pas bougé. Il louait au public une planche épaisse de cinq centimètres, placée sur trois chaises; on tenait douze là-dessus et l'on payait un franc par place. La planche a rapporté deux cent quatre-vingt-trois francs à son propriétaire. — J'ai gagné mon loyer, nous dit-il, mais j'ai fait mon service. — Quel service? — J'ai annoncé à mes clients les visiteurs. Attention: voici le Tsar! vive le Tsar! la Tsarine! la petite duchesse, l'ambassadrice, les cosaques, mesdames... vivent les cosaques... J'aurais gagné plus, mais il y a eu devant moi une échelle qui m'a fait manquer ma dernière soirée.

Sur l'échelle on a payé les places selon les hauteurs, cinq francs, deux francs, un franc. Et encore, une demoiselle qui occupait le sommet a fait une affaire d'or; elle a revendu sa place pour un louis et s'est placée, pour n'y pas perdre, sur des épaules complaisantes. Le propriétaire de la planche a remporté son mobilier volant: s'il est joyeux, ne le demandez pas, car, s'est-il écrié, si l'Empereur de Russie

ne m'avait pas payé mon loyer, je ne m'en serais pas tiré cette fois-ci. On a chômé. Vive le Tsar!

Nous trouvons dans la *Tribune de Genève* une excellente recette pour faire les *beignets aux pêches*, énoncée sous cette forme charmante:

Roses, fraîches, fermes et belles  
Comme la peau des jouvencelles,  
De dix pêches il est besoin  
D'enlever la robe avec soïn.

Dans un sirop que l'on compose  
D'arômes odoriférants,  
Pendant une heure l'on arrose  
Leur chair tendre, leurs tons friands.

J'avais oublié de vous dire  
Qu'il faut couper vos fruits en deux,  
Puis faites une pâte à frire  
De farine, de lait et d'œufs.

Trempez alors dans cette pâte  
Chaque morceau séparément,  
Que l'on précipite à la hâte  
Dans la friture vivement.

Quand vos beignets sont d'un blond tendre,  
Ainsi qu'en août on voit les blés,  
Suez, et sans plus faire attendre,  
Servez aux gourmets assemblés.

Ce sont des délices suprêmes  
Que donne ce mets recherché;  
Nous l'aimerions comme nous-mêmes  
Qui sommes le fruit d'un pêché.

ACHILLE OZANNE.

**La marche du cycliste.** — Un calcul ingénieux de la *Vie scientifique*: Le pas moyen du cycliste est de 2 m. 30, environ; c'est-à-dire que chaque abaissement de chaque pédale fait avancer l'engin de 2 m. 30. Il est manifeste qu'aucun homme de moyenne taille ne saurait faire un pas de cette longueur. Le pas du piéton est d'environ 75 centimètres, pour un homme de la taille de 1 m. 70. La longueur du pas étant proportionnée à la taille, dès qu'on connaît la longueur du pas d'un individu on peut facilement savoir qu'elle est sa taille; le problème est très simple. C'est ainsi qu'on pourra se convaincre que la taille d'un homme qui ferait 2 m. 30 à chaque pas, — c'est-à-dire un pas égal à celui du cycliste, — devrait avoir 5 m. 20. Cette taille gigantesque lui serait nécessaire pour avoir des jambes en état de faire 2 m. 30 à chaque pas. Il est à remarquer en outre que pour faire ces pas, il mettrait beaucoup plus de temps que le cycliste. La bicyclette est donc une invention vraiment merveilleuse.

**THÉÂTRE.** — Jeudi, on nous a donné *Mont-joye*, pièce en 5 actes, d'Octave Feuillet, succès actuel du Théâtre Français. Il faut espérer que M. Claretie a un peu plus de monde que n'en a eu M. Scheler. L'intérêt que notre public avait paru, l'année dernière, reprendre à la comédie, s'est-il donc déjà lassé? Sans doute la pièce de Feuillet est un peu vieillie; l'action languit, s'attarde en des dialogues parfois un peu déclamatoires, mais quel beau langage, comme tout cela est bien écrit. En peut-on toujours dire autant de certaines pièces nouvelles, dont la donnée, souvent invraisemblable, n'a même pas ce fond de moralité qui distingue les œuvres de Feuillet? Quant à nos artistes, ils méritent tous nos encouragements.

Heureusement que M. Scheler a au moins, le dimanche, un public fidèle, qui, demain, ira applaudir le drame de Ducange et Dinaux: **Trente ans ou la vie d'un joueur.** Rideau à 8 heures. — Tramway à la sortie.

**Manière de couper le verre.** — On obtient de très jolis vases à fleurs avec des bouteilles sans goulot et l'on peut confectionner soi-même mille charmants petits objets avec du verre, quand on parvient à le couper droit et sans brèches. Un

moyen pratique pour arriver à ce résultat est le suivant:

On prend du fil fin, mais solide, on le trempe dans du pétrole, de l'huile de térébenthine ou de l'esprit de vin et on le noue autour du verre, exactement à l'endroit où celui-ci doit être coupé. Puis on allume le fil et pendant qu'il brûle, on tourne le verre et on verse dessus de l'eau froide. Par ce simple procédé, la coupeure devient parfaitement nette, aussi bien que si elle avait été taillée avec le diamant.

(Science pratique.)

#### Moyen de dérouiller les fers à repasser.

— La cire jaune et le sel rendent propre et poli comme du verre, le plus rouillé des fers à repasser. Voici comment on procède: on enveloppe un morceau de cire dans un chiffon, on le frotte d'abord avec cette espèce de tampon, puis avec un papier saupoudré de sel. La rouille disparaît comme par enchantement.

(Science pratique.)

**Pour nettoyer le marbre.** — Quand on ne peut enlever, en les lavant avec de l'eau simple, les taches faites à un marbre de table ou de cheminée, il existe un moyen bien simple de faire disparaître ces taches de provenance inconnue. On essuie d'abord bien le marbre pour enlever la poussière; puis, au pinceau, on applique sur le marbre une bonne couche d'un mucilage épais de gomme arabique et on laisse sécher à l'air; au bout de quelque temps, la gomme s'écaille en séchant et s'effrite en emportant les souillures de la tache; on passe alors un peu d'eau claire, on essuie bien, et on rend au marbre tout son brillant en le frottant avec une peau.

(Science pratique.)

#### Boutades.

Albert est l'enfant gâté de sa maman, qui connaît ses préférences et a l'habitude de lui préparer elle-même son souper. L'autre soir, empêchée, elle dut laisser ce soin à la bonne.

— Monsieur Albert, demande celle-ci, que désirez-vous pour votre souper?

— Eh! bien, ... préparez-moi des œufs.

— Comment monsieur les veut-il, à la coque, sur le plat, en omellette?

— Voyons... Je ne sais pas, moi.

Interpellant sa mère, occupée dans la chambre voisine:

— Maman; les œufs, comment est-ce que je les aime?

Un jour, un jeune homme timide, assis sur un banc de la promenade de Montbenon, désirant vivement engager conversation avec une charmante personne placée à côté de lui, saisit le moment où un insecte montait sur sa mantille pour dire:

— Pardon, madame, je vous prévins que vous avez une bête derrière vous.

— Ah! monsieur! fit la dame en se retournant étonnée et comme effrayée, je ne vous savais pas là.

A propos de la *Journée vaudoise*. — Entendu l'autre jour:

— Dis-moi, Daniet, étais-tu à Genève jeudi passé?

— Ma foi non, j'ai pas pu y aller.

— Fallait voi c'te fête! Les Payernois avaient amené un petit cochon rouge, qu'ils portaient dans un palanquin. C'était ce qu'il y avait de plus beau dans tout le cortège.

M<sup>me</sup> X... recherche toutes les occasions de mener sa fille dans le monde pour lui trouver un mari.

— Jamais elle n'en trouvera un, disait une commère à sa voisine... Qui voudrait de cette grande cruche?...

— Hé! qu'en sait-on: Tant va la cruche à l'eau qu'à la fin elle se case.

L. MONNET.

Lausanne. — Imprimerie Guilloud-Howard.