

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 37 (1899)
Heft: 19

Artikel: Baba
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-197553>

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: 28.03.2026

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

Une bagarre au Croton en 1820.

La pinte du *Croton*, à Lausanne, située au sous-sol de la maison qui fait l'angle formé par les rues du *Pont* et du *Petit-St-Jean*, est, dit-on, très ancienne. Nous ne pouvons indiquer l'époque de son origine, mais nous avons sous les yeux le rapport de police qu'on va lire et qui date de près de quatre-vingts ans :

Le soussigné fait rapport qu'hier, 9 $\frac{1}{2}$ heures du soir, le guet Berthoud, de service au Pont, est venu au Corps de garde prévenir qu'il y avait une bataille devant la pinte du *Croton*, et de suite les patrouilles s'y sont transportées et ont trouvé le sieur Bovey, boucher à Morges, qui se battait avec plusieurs Allemands, et le vendeur de vin de cette Pinte a oté son mouchoir du cou et s'est mis à frapper sur les Employés à la Police, et en voulant leur soustraire le nommé Jean Storek d'Armstadt qu'on amenait au Corps de garde, ce premier avait sa capote déchirée et le Guet Rod a eu son chapeau tout abimé, et Rochat a été terrassé, et cependant ils sont parvenus à le conduire au Corps de garde avec le nommé Jean Schop du Canton de Lucerne, ce dernier a déjà été conduit au Corps de garde il y a quelques semaines pour s'être battu.

Les Employés déclarent de plus que sans le sieur Salis vendeur de vin de la dite Pinte ce désordre n'aurait pas été aussi grand.

Le 1^{er} février 1820.

FAYRE Sergent.

J'ai l'honneur de faire parvenir le présent rapport à M. le Juge de Paix.

SECRETAN syndic.

Paris est, aujourd'hui, en possession de cinq cents fiacres automobiles. Ces véhicules ne sont pas beaux. Carrés et lourds, ils n'ont rien de gracieux et se prêteront difficilement, c'est certain, aux courses fleuries et aux décorations artistiques. Mais il faut ajouter que ce n'est point une préoccupation d'esthétique qui leur a donné naissance. La Compagnie générale des voitures a simplement songé à progresser, c'est-à-dire à mieux répondre aux besoins de la population, au meilleur marché possible. Sous ce rapport, il paraîtrait que le desideratum est atteint. Les nouveaux fiacres sont plus spacieux et plus commodes que les anciens; leur vitesse est plus régulière puisqu'elle n'a pas à compter avec la fatigue du cheval; enfin, les accidents sont plus faciles à éviter, puisque le frein ne « s'emballa pas ».

Espérons donc que, dans un temps relativement court, les chevaux, ces martyrs du pavé parisien, seront d'office mis à la retraite.

La taille des gardiens de la paix. — Le préfet de police de Paris vient de rétablir à 1^m70, en raison de l'affluence des candidats, le minimum de la taille exigé pour admission à l'emploi de gardien de la paix et qui avait été sensiblement abaissé depuis quelques années.

Récréation. — *La Patience « Les Onze ».* — On place six cartes d'un jeu de whist, les unes à côté des autres, en ligne horizontale et cinq cartes en seconde ligne au-dessous. Il s'agit de former avec deux cartes le nombre onze.

L'as vaut un; ainsi s'il se trouve dans ces onze cartes un as ou des as, un dix ou des dix, on les enlève deux à deux, ainsi que toutes les autres qui présentent avec deux cartes le nombre onze. On remplace les cartes enlevées par celles du jeu, jusqu'à ce que les deux lignes que nous venons de décrire soient complètes.

Le roi, la dame et le valet, réunis dans les lignes, équivalent au point de onze, et l'on a la faculté de les enlever ensemble.

La réussite de cette patience consiste à réaligner le nombre onze, jusqu'à l'épuisement des cartes. Elle est manquée, lorsque les deux

lignes complètes ne présentent plus de cartes à enlever qui puissent former ce nombre.

Comme cette patience réussit très souvent, il y a des joueurs qui se sont imposé la restriction de n'enlever les trois figures, roi, dame et valet, comptant ensemble onze, que lorsqu'elles sont de la même famille.

Solution de notre dernier problème. — 1^o Jeannoton prenant le vase de 8 litres, remplit d'abord celui de 5 litres. — 2^o Elle remplit celui de 3 litres avec celui de 5. — 3^o Elle verse le contenu de ce dernier dans celui de 8, qui n'en contenait plus que 3. — 4^o Elle met les deux litres du 5 dans le 3. — 5^o Elle remplit encore le 5 avec le 8, qui en contenait 6. — 6^o Elle complète le 3 litres avec le 5 litres. — Enfin Jeannoton ayant vidé le contenu de 3 litres dans le 8 litres qui en contenait encore un, présenta aux travailleurs deux brocs contenant chacun 4 litres.

Ont répondu juste: MM. Simond, à Bellerive; Martin, garde-frontière, Nyon; Robert, Pully; Lse Orange, Genève; J. Pellet, Chailly; P. Forestier, Cully; G. Payot, Lausanne; Siegenthaler, à Trub; Ch. Cordey, Neuchâtel; La Comète, Aigle; Gaucher, Berne; S. Martin, Lausanne; Lse Michel, Genève; E. Bastian, Forel; H. P. Ruyres; Ed. Rosset, Lausanne. — La prime est échue à M. Gaucher, officier d'état civil, Berne.

Problème.

Un homme en mourant laisse sa femme enceinte et, d'autre part, une somme de fr. 45,000. Il ordonne par son testament que dans le cas où sa femme accoucherait d'un garçon, celui-ci ait trois fois autant que sa mère, et que si c'était une fille elle n'ait que la moitié de la part de la mère. La femme accouche de deux jumeaux, un garçon et une fille. Comment alors devra-t-on faire le partage?

Mangez des épinards au printemps! — « Si vous éprouvez un sentiment de lassitude... etc. » nous dirons: au lieu d'acheter bouteille après bouteille de drogues plus ou moins efficaces, essayez de vous guérir par le plus simple usage d'un légume qui n'est ni rare ni cher. Usez libéralement des épinards dans votre alimentation du printemps. Les Français les appellent « le grand nettoyeur de l'estomac »; et nos docteurs commencent à ouvrir les yeux sur les merveilleuses propriétés de ce régime si commun. Il contient des sels de potasse, du fer et d'autres choses qui ont une influence directe sur la digestion, sur le teint, par conséquent sur la bonne humeur de l'individu. L'homme qui a le foie malade et la femme qui manque de fraîcheur devraient se mettre à manger des épinards. Un chimiste connu a dit qu'ils contiennent plus de fer au pouce carré que les plus célèbres remèdes ferrugineux n'en renferment.

Bifteck aux champignons. — Faites cuire dans du beurre et un jus de citron quelques champignons. Coupez des biftecks un peu moins épais que d'habitude et assaisonnez. Faites fondre un morceau de beurre dans une casserole à sauter, rangez-y les biftecks et faites-les partir à feu vif; retournez-les. Il faut environ huit à dix minutes pour les cuire.

Egouttez et mettez dans le beurre une cuillerée de farine; cuisez cinq minutes et mouillez avec un peu de bouillon la cuisson des champignons; faites réduire; mettez aussi, si vous voulez, quelques cuillerées de madère et une pincée de poivre. Lorsque la sauce est à point, remettez les biftecks dedans, ainsi que les champignons; laissez quelques minutes et servez. On peut encore ajouter des truffes, des olives, etc.

Potage léger pour malades. — Coupez un petit pain blanc rassis en tranches minces, mettez celles-ci à la poêle et faites-les colorer légèrement au beurre frais. Mouillez avec de l'eau chaude, salez et faites mijoter pendant quelques minutes. Liez le potage avec un mélange composé d'une cuillerée de crème, d'un jaune d'œuf et d'un filet de Maggi.

Baba. — Après avoir fait une sorte de bassin avec un litre de farine de première qualité, jetez dessus quatre œufs, jaunes et blancs, cent vingt-

cinq grammes de beurre, cent vingt-cinq grammes de raisins de Corinthe, gros comme le pouce de levure et quinze grammes de sel. Pétrissez le tout avec de l'eau tiède, de manière à ce que la pâte soit fine, lisse et molle. Beurrez l'intérieur d'un moule, emplissez-le avec cette pâte et laissez tout reposer. Lorsque la pâte commencera à gonfler, vous mettez le moule au feu doux et vous l'en retirerez au bout d'une heure trois quarts, ou un peu plus tôt, si la chaleur étant un peu plus vive, il avait pris couleur plus promptement.

Livraison de *mai* de la BIBLIOTHÈQUE UNIVERSELLE: Un grand écrivain suisse. Gottfried Keller, par F. Dumur. — Une idylle franco-russe, en 1814, par Michel Delibes. — Un village des hautes Alpes. Chandolin, par L. de Loës. — La philosophie de M. Fogazzaro, par M. Muret. — La chasse à l'homme. Policiers français et détectives anglais, par A. Glardon. Le neveu du chanoine, par M. Sciobéret. — Chroniques parisienne, allemande, anglaise, suisse, scientifique, politique. — Bulletin littéraire et bibliographique. — Bureau de la *Bibliothèque universelle*, place de la Louve, 1, Lausanne.

Boutades.

Un prêtre qui commentait la bible devant des jeunes filles, leur disait :

— Il faut apprendre à souffrir, sans se plaindre, mesdemoiselles. Ayez toujours présentes ces belles paroles : « Si l'on vous donne un soufflet sur la joue droite, présentez aussi la joue gauche.

— Mais, interrompit une espiègle de 15 ans, si c'est un baiser qu'on vous donne ?

Le prêtre sourit et ne répondit pas.

Un jeune Américain porta plainte en dommages-intérêts contre une dame qui avait rompu sa promesse de mariage et donné sa main à un autre. L'avocat de la volage offrit au pauvre désolé 200 dollars pour mettre un baume sur la blessure de son cœur.

— Deux cents dollars, s'écria avec indignation l'amant évincé, deux cents dollars pour mes espérances déçues, mon cœur brisé, ma vie flétrie, mon âme désillusionnée! On ose m'offrir 200 dollars pour tout cela! non, jamais!... Donnez-m'en 300, et qu'il n'en soit plus question.

Façon de parler.

— Comment va ton oncle depuis ce terrible accident de chemin de fer ?

— De mieux en mieux depuis qu'on s'est décidé à l'amputer des deux jambes. Les médecins affirment que dans un mois il sera sur pied.

Fête des Narcisses. — Favorisée, le premier jour, d'un temps que personne n'osait espérer la veille — sauf nos amis de Montreux — la fête des Narcisses à eu, cette année, un succès plus grand encore que les années précédentes. Foule immense, acclamations enthousiastes. Cette fête ne saurait plus désormais manquer au programme des réjouissances printanières. Nous y reviendrons dans notre prochain numéro.

OPÉRA. — Il y avait salle comble hier, à la représentation de *Manon*. Demain, pour répondre à de nombreuses demandes, quatrième représentation de *Thaïs*. Ce sera irrévocablement la dernière. Que les personnes qui n'ont pas encore entendu cette œuvre remarquable se hâtent de prendre leurs billets. Mlle Chambellan doit malheureusement nous quitter cette semaine.

L. MONNET.

Papeterie L. MONNET, Lausanne.
3, RUE PÉPINET, 3

Fournitures de bureaux.

Cartes d'adresse et de visite.

Lausanne. — Imprimerie Guillaud-Howard.