

**Zeitschrift:** Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande  
**Band:** 37 (1899)  
**Heft:** 42

**Artikel:** Boutades  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-197789>

#### 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:** 13.01.2026

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

mà, se l'avai dinse atant dè darra, n'amàvè pas non plie exerci pè la pliodze, kà rein ne l'eingrindzivè atant que quand dévessai reintrà à l'hotò tot mou, mettrè chetsi sè z'haillons, dérouilli son sabro, panà son chacot et se z'époulettè.

L'arai bin pu fèrè coumeint 'na boun'eim-partia dè sè collègues que, quand fasai pouet teimps, reinvoyirant lão z'hommo ein lão de-seint : « Pisque pliào, ne vollieint rein fèrè hoai, reintornà-vò pi, et áo mài que vint ! » Et chàotàvont dinse on n'exercico, mà noutron tambou-major ne volliavè rein dè cè com-mergo ; assebin, 'na demeindze que lo teimps bargagnivè et qu'on ètai su d'avai dài carres devant midzo, l'arrevè devant ciliào dzouvenus luron qu'ètont dza einvouù su la pliace et l'ao fe : « Attiùlà, lè z'amis, n'ein la roille devant que sái grantein, et pisque l'est dinse, ne fareint rein hoai ! mà vo faut tré-ti revieni demeindze que vint, et po pas que cein aulè comeint hoai, vouaiquie cein que y'è décida et faut bin vo z'ein rassoveni :

« Se pliào lo matin, l'exercico sè farà l'a-près-midzo, et se pliào l'a-près-midzo, l'exercico sè farà lo matin ! ora, rompez vos rangs !

musée de la ville de Sens possède un des habits de chasseur et le prince de Wagram un habit de grenadier.

Voyez, M. le rédacteur, si vous pouvez utiliser ces quelques lignes, et veuillez agréer l'assurance de mon affectueuse considération.

A. B.

**THÉÂTRE.** — La représentation de jeudi n'a fait que confirmer la bonne impression laissée par les deux précédentes. Notre troupe dramatique est décidément très bonne. La *Sauterelle* et *Jalousie* ont été vraiment enlevées par nos artistes, qui ont rivalisé de verve et d'entrain. Aussi pour ce qui concerne les principaux rôles, nous ne saurons à qui donner le plus d'éloges. Dans la salle, mise en gaîté dès le lever du rideau, ce n'a été que bons rires et applaudissements. Encourageons donc nos vaillants artistes, allons souvent au théâtre qui nous offre cet hiver de si agréables récréations.

Demain, dimanche : **Le Bossu**, drame en cinq actes.

#### Recettes.

**Conservation du raisin.** — Le goût du raisin, ses qualités salutaires ont fait rechercher le moyen de le conserver longtemps frais. Voici un nouveau moyen, d'une exécution facile, qui l'emporte sur tous ceux qui ont été présentés jusqu'à ce jour : On dispose dans un baril neuf une couche de son sur laquelle sont déposées des grappes de raisin à grains peu serrés. On les range de manière à ce qu'elles ne touchent nulle part au tonneau, puis on les couvre d'une couche de sou sur laquelle on établit un nouveau lit de raisin, et ainsi de suite jusqu'à ce que la futaille soit remplie. On la bouche alors aussi hermétiquement que possible et on la place dans un endroit dont la température est douce. Si on emploie uniquement du son de blé bien séché au four, on pourra conserver ainsi les raisins pendant six mois.

**Escargots à la poulette.** — Mettez les escargots dans l'eau bouillante avec une poignée de sel, laissez-les-y un quart d'heure ; au bout de ce temps vous les tirerez facilement de leur coquille. Lavez-les à l'eau tiède et faites-les bouillir un instant dans de l'eau claire pour achever de les cuire. Faites égoutter et mettez dans une casserole un morceau de beurre, quelques champignons, une gousse d'ail, deux clous de girofle, du persil, du thym, ajoutez-y les escargots, faites une liaison avec trois jaunes d'œufs et liez sans bouillir. Servez avec un jus de citron.

**Foie de veau rôti.** — Piquez un foie avec du gros lard, faites-le marinier pendant six heures. Retirez-le de la marinade pour le mettre à la broche en faisant attention que sa surface soit bien nette et qu'il n'y reste rien des ingrédients de la marinade.

Assujettissez-le bien sur la broche, afin qu'il ne tourne pas ; enveloppez-le d'un papier beurré, et faites-le cuire une heure et demie au plus. Otez le papier beurré quelques moments avant que le foie soit cuit pour qu'il prenne couleur et servez avec une sauce piquante.

#### Boutades.

Cette scène de naïveté s'est passée dernièrement dans une de nos gares.

Deux époux, du fond du Jorat, qui venaient pour la première fois profiter d'un chemin de fer, s'informaient des formalités à remplir.

— Il faut d'abord aller prendre vos billets, leur dit un employé.

— Eh bien, va vite les prendre, dit la femme à son mari.

Le mari se dirige vers une des ailes de la gare, mais il revient aussitôt en disant à sa femme :

— Il te faut venir prendre le tien, je ne puis les prendre pour les deux, parce qu'ils ont mis :

*Côté des hommes.*

*Côté des femmes.*

Une dispute assez vive se termine par l'épi-thète de *lache*, lancée d'une voix de stentor à l'adresse du moins énergique des deux interlocuteurs. Non content de cela, l'insulteur se rend le lendemain au domicile de son antagoniste pour le provoquer, et, trouvant la porte close, après avoir vainement heurté et sonné, il écrit à la craie et en grosses lettres sur la porte : *Relâche*. Puis il s'en alla, l'honneur satisfait et la vengeance assouvie.

— Madame, disait un jour à sa maîtresse une jeune modiste, je crois que je ne pourrai bientôt plus travailler, je perds la vue.

— Ce n'est, je pense, qu'une légère indisposition, répond la maîtresse, car votre travail va assez bien.

— Oui, mais voulez-vous croire que je n'apprivois presque plus la viande sur mon assiette.

La maîtresse comprit l'allusion et, le lendemain, elle fit servir à ses ouvrières des morceaux de viande plus grands, mais excessivement minces.

— Quel bonheur ! s'écria la jeune fille, la vue m'est revenue, je vois même mieux qu'aujourd'hui.

— Et qu'est-ce qui vous fait croire cela, mademoiselle ?

— C'est qu'aujourd'hui je vois l'assiette à travers la viande.

Monsieur offre à sa moitié une magnifique paire de jarretières dont la boucle est garnie de fermoirs en or fin.

— Oh ! mon ami ! s'écrie madame confuse, des jarretières si riches ! je n'oserai jamais les mettre pour aller en ville.

— Pourquoi donc ?

— On me les volerait !

Un jeune garçon se présente dans un établissement de bains.

— Monsieur, dit-il au surveillant, pouvez-vous me donner des leçons de natation ?

— Sans doute.

— Comme je me destine à la politique, je voudrais que vous m'appriressiez à nager entre deux eaux.

Poursuivi par une meute de créanciers, le vaudevilliste R... est aux abois.

— Tu dois donc tant d'argent que ça ? lui demande un ami compatissant.

— Non... seulement, je dois un tas de petites sommes, et les dettes c'est comme les enfants : plus c'est petit, plus ça crie.

Entre époux :

La femme. — Comment, tu veux encore faire faire ta photographie ?

Le mari. — Eh ! ma chère, sur la dernière, j'ai l'air d'un imbécile.

La femme. — C'est fâcheux, tout le monde trouvait que tu étais si ressemblant !

**L. MONNET.**

Le docteur Vicomte de SAINT-ANDRÉ, à Alexandrie (Egypte), écrit : « Pour la reconstitution du sang chez les personnes anémiques j'ai toujours obtenu les résultats escomptés avec les Pilules hématogènes du docteur Vind vogel. Je considère ce remède comme étant le plus efficace dans toutes les formes d'anémie. »

125 pilules à rr. 4.50. — Dépôt dans toute pharmacie.

**Papeterie L. MONNET, Lausanne.**

3, RUE PÉPINET, 3

Papier à lettre et enveloppes avec en-tête. — Factures. — Circulaires. — Faire-part.

**AGENDAS DE BUREAUX**

POUR 1900

Lausanne. — Imprimerie Guiloud-Houraud.

#### Qui possède la redingote grise de Napoléon I<sup>e</sup> ?

Lausanne, le 12 août 1899.

Monsieur le rédacteur,

De retour d'un voyage de quelques semaines, j'ai parcouru hier les numéros du *Conteur* arrivés à la maison pendant mon absence. J'ai remarqué dans celui du 8 juillet un article sur les collectionneurs de reliques, dans lequel on cite plusieurs cas où ces braves gens ont été dupes de leur manie et de leur crédulité. Tel est le cas des nombreux amateurs qui tous ont la conviction de posséder la véritable redingote grise de Napoléon I<sup>e</sup>. Et à ce propos, l'auteur de l'article pose cette question : « Qui faut-il croire et en quelles mains se trouve maintenant la véritable et si fameuse redingote ? »

Permettez-moi donc, M. le rédacteur, en ma qualité d'ancien abonné, de vous envoyer les renseignements suivants découverts dans un numéro du *Petit Marseillais*, il y a quatre ou cinq ans. Ils sont tirés de notes fort intéressantes sur la garde-robe de Napoléon I<sup>e</sup>, publiées par un chercheur de mérite, M. Germain Bastet :

Napoléon commença à porter la redingote grise au camp de Boulogne. Cette capote avait le collet rabattu très haut et les manches très larges à la hauteur des épaules, afin de ne pas être gêné par les épaulettes. Dans les pays froids (en Bohême, en 1805; en Pologne, en 1806, et en Russie, en 1807), Napoléon remplaça souvent sa redingote grise par une de ces houppelandes de fourrure nommées « witchoura ». Ce vêtement était généralement doublé de marbre zibeline et garni d'un collet de même fourrure. Il s'attachait au col par une agrafe d'or ou d'argent et sur la poitrine par des tresses d'or terminées en forme d'olives. Napoléon possédait des houppelandes en drap gris-bleu, d'autres en velours de différentes couleurs, violettes, vertes ou rouges.

Sur le champ de bataille d'Eylau, il portait une houppelande de velours violet, doublée de zibeline, ainsi que l'a représenté le peintre Gros dans le fameux tableau du musée du Louvre.

L'empereur portait également dans les pays froids des bonnets de fourrure ou des calottes de velours bleu ou rouge. Le soir de son arrivée à la Bérézina, il avait une toque de ce genre. Un serviteur du maréchal Oudinot, M. Pils, le père du peintre militaire, auteur de la *Bataille de l'Alma*, du musée de Versailles, l'a peint ainsi avec sa suite.

La redingote grise coûtait 190 francs. A ma connaissance, il en existe encore deux : l'une appartenant au prince Victor; l'autre est aux Invalides. Le