Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 38 (1900)
Heft: 37

Artikel: Théâtre
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-198340

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: 11.12.2025

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

son ouvrage, qui déjà avait été mis en vente, et il constatait avec plaisir que l'impression en avait été soignée. Tout à coup, ses yeux deviennent fixes, et s'ouvrent démesurément: « Quoi! est-il possible!... Ne me trompè-je point?... » Et il bondit, et il s'arrache les cheveux... A la fin de son ouvrage, entre deux filets, comme en *post-scriptum*, une coquille lui faisait dire: « *Il faudrait guillotiner tous les aliénés!* »

L'Ormounein et lo bateau à vapeu.

Dévant que n'ausseint per tsi no lè tsemins dè fai et bateaux à vapeu, on ne corattâvè pas tant coumeint ora que totès lè demeindzes que fâ on pou galé lè dzeins preignont lo trein et s'ein vont roudassi decé delé, eimpliyi lâo z'ardzeint, et petétrè dè l'ardzeint que lâo farà fauta pe tâ.

Na! quand on avâi oquiè à fèrè dein lo défrou, on allâvè à pi, qu'on sai tserdzi âobin pas, et, d'apremi que ia z'u clliâo bateaux et clliâo treins, on s'ein tsaillessâi papi; porquiet? Paceque, mé qu'ora, on verivè et reverivè eintrè sè pattès 'na demi-batse dévant dè la dépeinsà; on l'âi regardâvè à dou iadzo.

L'etâi pè vai treintè-trai. On Ormounein, qu'avâi z'u sti an dâo tot bio céré, s'étâi décidâ d'allà ein portà veindrè âo martsi dè Vevay. Met ses cérés dein 'na crebelhiè que liettè bin adrâi su 'na lotta et lo vouaiquie ein route; mà, arrevà à Velanâova, l'etâi mafi et sè chitè su 'na bouéna vai lo lé po sè réclliâ on bocon. Coumeint lo bateau allâvè justameint modà contrè Vevay sè de: « Faut montà dessus po qu'on pouessè derè qu'on a éta on iadzo su lo lé, et po vaire cé commerço! »

Preind don son beliet po allà tant qu'à Vevay que cein lâi a cottà huit batses et demi, mà ne lè regrettâvè papi tant l'étâi conteint d'avâi vu coumeint clliâo naviots martsivant.

Quant l'eut ti veindu sè cérés sé reinmoudzè avoué sa lotta contre lo pont dâo martsi po repreindrè lo bateau, kà lo gaillà sè créyâi qu'avoué les houit batses et demi que l'avâi payi cein fasâi po l'allà et po sein reveni; mà harte! quand fut dessus lo bateau, dù bo et bin ein raboulà atant po reveni tant qu'à Velanâova. Ma fâi noutron corps renasquâvè qu'on dianstre; desâi que l'avâi dza payi on iadzo, que l'étâi don prào et traittâvè dè larro et dè bourtià lo capiténo.

Bon grà, mau grà, dut tot parai repayi 'na carta, mà lo gaillà pestâvè et sacrameintâvè qu'on sorcier, kà créyâi bo et bin qu'on lo robâvè, et l'a falliu, po lo fèrè dzourè, l'âi derè qu'on allâvè lo tsampà âo lé li et sa lotta, que cein l'a épouairi, li que ne savâi pas nadzi.

Assebin, à Velanâovo, quand fut décheindu su lo pont, noutr'Ormounein sè revirè contrè lo bateau, et sè met à boailà ein faseint lo poieng âo capiténo:

— Bourtià et chenapan que t'é! vins pî pè lè z'Ormonts avoué ta nacelle et te vas vaire quinna brocha tè fottré!

* *

Le transport du thé de Chine en Russie. — Le thé est encore transporté, de Chine en Russie, par caravane, à travers la Sibérie. Pendant le mois de janvier 1899, il est passé chaque jour, à Tomsk, environ cent traîneaux chargés de thé. Chaque caravane comporte de 50 à 70 traîneaux; ce chiffre peut cependant être porté jusqu'à 2 ou 300. Sur le dernier traîneau de chaque groupe de cinq, on attache à l'arrière une botte de foin et une mesure d'avoine, de façon que le cheval, qui traîne le groupe suivant, peut manger en marchant, ce qui permet de ne pas faire de halte. Quand le chemin de fer transsibérien sera terminé, ce mode de transport cessera et le prix du thé s'en ressentira en de fortes proportions: il y aura économie de temps et de personnel. Il est bon de faire remarquer que chaque traîneau porte cinq cents livres de thé.

(Le Petit Jardin.)

Recette.

Cornichons. — Faites bouillir du vinaigre, fortement aromatisé avec du poivre, du thym, du laurier, des clous de girofle et de l'estragon. Au moment de l'ébullition, jetez-y les cornichons avec de petits oignons. Lorsque les cornichons jaunissent, retirez du feu, versez le tout dans un bocal et laissez infuser pendant vingt-quatre heures. Après cela, on remet le vinaigre sur le feu et, lorsqu'il bout, on y jette de nouveau les cornichons que l'on retire lorsqu'ils sont redevenus verts. Laissez-les refroidir et mettez-les dans des bocaux avec le vinaigre.

* * *

Tôt-fait, dit aussi gâteau quatre quarts. — Mettez dans une terrine 125 grammes de sucre en poudre, deux œufs entiers, un peu de zeste de citron râpé ou hâché très fin, 125 grammes de farine tamisée et, autant que possible, bien sèche; travaillez le tout cinq minutes, ajoutez 125 grammes de beurre fondu, opérez le mélange, versez dans un plat bas bien beurré, poussez au four; trente minutes de cuisson; démoulez, laissez refroidir.

Durant la saison d'été, quand l'atmosphère est déjà surchauffée, est-il une tâche plus désagréable pour la ménagère que d'être debout pendant de longues heures devant le poêle brûlant? Qui voudrait lui faire un reproche si elle désirait simplifier son travail? Pour atteindre ce but facilement, elle n'a qu'à employer les produits Maggi. Au lieu d'obtenir du bouillon par la cuisson toujours longue d'un morceau de bœuf, dont, en été, la qualité est parfois médiocre, elle prendra des tubes de bouillon Maggi à 15 ou à 20 centimes, desquels on obtient en une minute un bouillon savoureux par la simple addition d'eau bouillante. De même les jeunes et tendres légumes d'été n'ont pas besoin de subir une cuisson prolongée. Pour prévenir le reproche que les légumes n'ont pas assez de goût, la ménagère ajoute, avant de servir, quelques gouttes de Maggi pour corser.

Ce que nous avons dit plus haut des légumes, s'applique aussi aux œufs et à leurs divers modes de préparation.

La Suisse à l'Exposition de Paris. — Avec 760 exposants, la Suisse remporte, à Paris, 60 grands prix, 114 médailles d'or, 150 médailles d'argent, 180 médailles de bronze et 80 mentions honorables. Ajoutons que 38 grandes maisons de notre pays faisaient partie du Jury et étaient, par ce fait, hors concours. C'est, nous semble-t-il, un joli résultat.

Il n'est pas inutile de faire remarquer que pour les *grands prix*, le rapport de ceux-ci avec le nombre des exposants suisses est de 1 sur 14, tandis que le nombre total des grands prix par rapport au chiffre de tous les exposants ne donne que 1 sur 25.

* *

Dans son numéro du 10 septembre, **La Machine,** *revue scientifique et industrielle de la Suisse occidentale*, publie d'intéressants articles sur la grande lunette au palais de l'optique, le gaz à l'eau, la Suisse à l'Exposition de Paris, etc.

La livraison de *septembre* de la BIBLIOTHÈQUE UNIVERSELLE: Pouchkine et la poésie française, par Louis Léger. — L'invention de César Nerdenet, par Adolphe Ribaux. — Un type d'officier français contemporain. Le colonel de Villebois-Mareuil, par Abel Veuglaire. — A travers l'exposition universelle, par Henry de Varigny. — Un roman de mœurs en Amérique, par Mary Bigot. — Les Boers de l'Afrique australe, par J. Villarais. — Le trésor de la Chèvre-Roche. Nouvelle alsacienne, de Wilhelm Sommer. — Chroniques parisienne, italienne, allemande, anglaise, suisse, scientifique et politique. — Bulletin littéraire et bibliographique. — Bureau, place de la Louve, 1, Lausanne (Suisse).

Boutades.

Un avocat, dont la prétention est de passer pour l'homme le plus occupé de la localité, avait, l'autre jour, un étranger à sa table.

La domestique apporte le premier plat.

— Marie?

— Monsieur.

— Est-ce qu'il n'y a pas de lettre pour moi?

— Non, monsieur.

Au second plat, même question; au troisième plat, troisième édition. Et toujours la pauvre Marie de répondre: Non, monsieur.

Arrive enfin le dessert. Cette fois la domestique tient une lettre à la main.

Est-elle authentique ou l'a-t-elle fabriquée pour flatter la manie de son maître? On ne le sait; ce qu'il y a de certain, c'est que celui-ci s'élance dessus, et se tournant vers son invité avec un geste superbe:

— Vous le voyez, monsieur! c'est toujours comme ça, je n'ai pas une minute à moi!...

Quelqu'un rencontra un enfant de cinq ans ayant son carton d'écolier pendu au cou par une ficelle. — Hé! petit, où vas-tu ainsi? — A l'école. — Sais-tu lire? — Non. — Sais-tu écrire? — Non. — Que fais-tu donc à l'école? — Eh! monsieur, j'attends qu'on sorte.

Une recette:

Je vois par vos certificats que vous êtes une honnête fille. Mais êtes-vous bonne cuisinière?

— Oh! oui, madame.

— Et quel est le plat que vous faites le mieux?

— C'est la compôte de pomme froide.

— Ah! et comment la faites-vous?

— Je prends d'abord de la compôte de pomme chaude, et puis... je la laisse refroidir!

En famille, le papa à ses filles, d'un ton de tendre reproche:

— Voyons, mes enfants, vous ne parlez jamais que de vos robes; est-ce que vous ne pourriez pas, de temps en temps, vous occuper de choses un peu plus élevées?

— Justement, papa: nous allons parler maintenant de nos chapeaux!

Un gendarme conduisant un filou en prison, eut avec celui-ci une singulière altercation en montant la rue y conduisant. Le filou refusant de marcher, le gendarme le prit par le bras et lui dit: « Marchez, ou j'emploierai la force ».

Le malfaiteur fit un pas en arrière, et, passant la main dans son gilet à la manière de Napoléon, répliqua: « Veuillez me respecter, s'il vous plaît, car sachez que c'est moi qui vous fait vivre!... »

THÉATRE. — La première de la saison nous sera donnée, jeudi prochain, 20 courant, par la *tournée Vast*, déjà bien connue. Nous aurons le plaisir d'entendre le succès actuel de la Comédie-Française: **La Conscience de l'Enfant,** par *Gaston Devore*. Cette comédie, très touchante, constitue un excellent spectacle de famille. Une grâce exquise dans le dialogne et plusieurs grandes scènes dramatiques en ont assuré l'éclatant succès. — Rideau à 8 heures et quart précises.

La rédaction: L. MONNET et V. FAVRAT.

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

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

HOTELS, PENSIONS, RESTAURANTS

LIVRES DE BONS

numérotés et perforés,

PAPIER DE COULEURS DIFFÉRENTES

Papeterie L. MONNET, Lausanne.

Lausanne. — Imprimerie Guilloud-Howard.