

**Zeitschrift:** Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande  
**Band:** 42 (1904)  
**Heft:** 24

**Artikel:** Kursaal  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-201222>

### **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:** 04.04.2026

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

se l'è à d'ive z'hàore de l'apri-midzo, quand l'autra coumouna de la perrotse l'a à d'hi z'hàore dau matin.

On coup, — à on eindrà que ne vu pas d'ècèla po ne pas fère de la peinna à cliiau dzeins que sant de bin galèze dzeins — lo pridzo ètài à ta, et lài avàï pou de mondo: cliiau à bossi, lo syndico, dou municipaux, lo pétabosson, lo souneu, lo taupi; po bin dere: tote lè z'autorità. De la part d'ài fenne on pouève vère la serveinta de la tiura, la grocha Marienne que sè setève d'èso la louïe\*, et on par d'autro.

\* louïe = galerie.

Apri lo chaumo et la prèire, lo menistre que meince à lière deïn la Bibllia on pass'adzo que sè des'ài: « N'abandonnez pas nos saintes assemblées. » Sè met adan à lau dere que lè dzeïn d'ora ne valliant pas de la moqua de tsat, que n'allàvant pequa à lo pridzo, que vouà ein manquève la màiti et que l'arant ti lau nom marquà dessus lo gros làvro.

D'èro fasàï tsaud, d'ài raveurs à fère chà lè z'adze. On ouïa lè pindzon que tsantàvant deïn lè brantse d'ài teliot. Dedeïn, lo menistre teim-pètève adì apri lè dzeïn que n'irant pas vegnià po l'oure. Et lo syndico sè peinsève: « D'èvese pas por tè, d'ù que t'ì quie; ceïn que d'ài z'autro ne tè regarde pas; tè faut fère on petit sono ein atteindeint; tu tè reveilleri prào quand sarà su ton compto. »

Adan sè met à dremi et à ronflià, tandu que lè municipaux, qu'ètant adì dau mmo avi que lo syndico, fasant quemet li. Cinq menute apri, bossi, pétabosson, souneu, la Marienne, tot ceïn droumess'ài et fasàï on d'èrtin que faill'ài oure. D'ài momeints, la basse dau syndico baillive et quand s'arretève l'ire po laiss'ài la plliève à nà de ratta dau taupi que fasàï la clarinette; la grocha Marienne roufliève pè sacosse, qu'on arà djurà la grocha quiève. Ma f'ài ceïn l'ire dau biau: on sè saràï cru à n'on concert quand lè violère accordant lau violè d'èvant d'è djuvi.

Lo menistre sè d'èpitàve de ne pas pouài r'èveill'ài son mondo. Guegnive sa serveinta ein sè deseint: « Ça z'iquie, se va donda assebin l'è sura d'ltre reinvouia de la tiura. » Ma f'ài, quand ie v'ài que la serveinta s'èindor et que sant quie ti à ronflià que ion, ou pouro dzouveno, on boquenet fou qu'on lo nommève Sami-lo-Taborniau, cà ne lài compregn'ài pas mè que ma choqua, noutron menistre sè met adan à fère d'ài bramaie que tota la fanfare s'arrite franc:

— Hé, avortollions de la mètsance, regoues sons de l'einfè, que lau crie. vo veni ice po droumi! Vo v'ài portant que Sami-lo-Taborniau n'a pas dond'ài quemet vo ti.

Adan Sami, que sè craya que lo menistre lo bramève, sè làive et lài d'it ein quequellieint on bocon:

— Estiùsà-mè, monsu lo menistre, prào su que se n'avè pas èt'ài taborniau, mè sarè eïndroum'ài assebin quemet lè z'autro.

MARC A LOUIS.



L'escargot du Léman.

Un de nos lecteurs nous écrit:

Si les Vaudois appelaient *barqu' à fu* les premiers vapeurs qui sillonnèrent les eaux du Léman, les Genevois, eux, avaient donné le nom d'*escargot* à l'apocalyptique « bateau à manège » dont vous avez parlé.

Que n'a-t-on conservé, pour quelque musée historique, cet engin de navigation qui avait des airs à la fois de galère, de moulin et de pressoir!

Lorsqu'il disparut, peu après 1826, un poète,

Petit-Senn, sauf erreur, fit son oraison funèbre:

De l'Escargot du lac, l'existence est à bout:  
Il allait lentement. Il ne va plus du tout.

#### A méditer.

Les hommes appellent coquette la femme qui leur plaît, quand ils ne peuvent parvenir à lui plaire.

\* \* \*

Il faut toujours se réserver le droit de rire le lendemain de ses idées de la veille.

**C'est bien comme ça.** — Julie est une petite espigle de huit ans à qui sa maman disait, l'autre jour:

— Maintenant, chérie, te voilà grande fille; il ne faut plus jouer avec les garçons.

— Mais, maman, plus nous grandissons et plus nous les aimons.

#### Le noyé-pendu.

Un batelier de V... voit un homme se jeter à l'eau. Il s'y jette après lui et a le bonheur de le retirer sain et sauf.

Quart d'heure après, il aperçoit son homme accroché à la branche d'un arbre.

— Oh! ma foi, rave, fait le brave batelier, si y veut absolument en finir avec la vie, c'est son affaire!

Le soir, il reçoit du syndic de l'endroit une verte semonce pour avoir laissé un homme se suicider sous ses yeux.

— Que voulez-vous, monsieur le syndic, je venais de le sorti de l'eau, n'est-ce pas? j'ai cru qui s'était pendu pou se sécher.

Cette aventure me remet en mémoire les lignes suivantes, extraites d'un article de Paul Féval sur la manie du suicide:

« J'avais autrefois un copiste qui se nommait Tardivel, et qui se tuait toutes les semaines. Il est mort d'une autre maladie. Comme c'était la meilleure créature du monde, la première fois qu'il se tua, ce fut un deuil général dans ma maison; je me souviens que j'eus grand peine à déchiffrer, à travers mes larmes, la lettre sacramentelle: « Quand vous lirez ces lignes, j'aurai cessé de souffrir. » Pauvre Tardivel! si jeune! Et je ne me doutais même pas de ses souffrances!

» Il revint le lendemain. Jugez de notre joie!

» La seconde fois, on pleura moins; la troisième, on rit, et puis ce fut une habitude prise. Quand Tardivel manquait: il s'était tué, voilà tout. Ce n'était pas dangereux. »

#### Soupe printanière.

(6 personnes.) (40 minutes.)

**Eléments.** — 1 carotte, 1 navet, 1 poireau, 125 gr. de chou, 2 pommes-de-terre, 1 poignée de gros pois frais, 1 dizaine de haricots verts, 2 cuillerées de pointes d'asperges, 1 1/2 litre de cuisson de légumes (ou de l'eau à défaut), 3 cuillerées de pâtes d'Italie, une pincée de pluches de cerfeuil, 40 gr. de beurre, 1 1/2 dl. de crème, 6 gouttes d' « Arome Maggi ».

**Opération.** — Réunissez dans une casserole: carotte, navet, poireau, chou, pommes-de-terre, très finement émincés, ajoutez les petits pois et 3/4 de litre de la cuisson de légumes dont vous pouvez disposer (comme cuisson de haricots blancs ou verts, de chou-fleur, d'asperges, etc.). Si vous n'en avez pas, mouillez à l'eau et ajoutez 48 gr. de sel. Faites partir en ébullition et, sitôt les légumes cuits, passez-les au tamis ou à la passoire. Délayez la purée avec le reste de la cuisson de légumes, ou de l'eau, et en la tenant un peu claire. Remuez-la sur le feu jusqu'à l'ébullition, et tenez-la ensuite sur le côté du feu pendant 5 minutes. — D'autre part, et

cela pendant que les légumes cuisent, faites pocher les pâtes d'Italie dans 4 dl. d'eau légèrement salée. — Au moment de servir, retirez la purée du feu et complétez-la avec le beurre, la crème et l' « Arome Maggi ». Versez dans la soupière et ajoutez les haricots verts coupés en petits dés et les pointes d'asperges, ainsi que le cerfeuil. — Vous pouvez remplacer les pointes d'asperges par des petits pois fins cuits bien verts, de même que vous pouvez les mettre en plus des haricots verts et pointes d'asperges (lesquels cuits à part).

(La Salle à manger de Paris.)

LOUIS TRONGET.

**Autre recette contre les fourmis.** Celle-ci nous est adressée par une de nos lectrices.

« Pour empêcher les fourmis de s'introduire dans les armoires à provisions, il suffit d'y placer des boîtes en plââtre contenant du goudron et de semer de la fleur de soufre sur les fenêtres et sur le seuil des portes où elles passent.

» L'herbe à tomates placée dans les armoires en chasse les fourmis.

» Enfin, dernier moyen, mais peu agréable, un citron pourri placé sur le passage des fourmis les fait aussitôt rebrousser chemin. »

#### Passe-temps.

La réponse au *carré syllabique* de notre numéro du 28 mai est:

Tri	rè	mè
re	mè	de
me	de	cin

La prime est échue à Mlle Jeanne Bory, 34, rue de Monthoux, Genève.

#### Mots en losange.

Lum, chef de tout gouvernement,  
Le second, amoncellement;  
Cité sur les côtes d'Afrique;  
Puis un personnage biblique.  
Enfin, le cinq, une consonne,  
Qui dans chaque pays résonne.

**Tout lecteur du « Conteur » a droit au tirage au sort pour la prime.**

**Le tonneau des Danaïdes.** — Un fonctionnaire chargé d'inventorier le mobilier d'un pauvre diable décédé, signale ainsi l'existence d'un tonneau en mauvais état trouvé dans le caveau du défunt:

« Item. — Un tonneau enfoncé par les deux bouts et ne contenant aucun liquide. »

**Concerts Chambellan-Sentein.** — Après la brillante saison d'opéra qui vient de se terminer et malgré la chaleur, il y avait un très nombreux auditoire aux concerts de mardi et de vendredi. Il n'en pouvait être autrement. Ce ne fut, du commencement à la fin, pour les deux artistes, qu'une suite d'ovations, de rappels, de bravos enthousiastes.

Le premier concert était consacré à *Thais*, de Massenet. Wagner et Mozart eurent les honneurs du second.

L'orchestre symphonique, dirigé par M. Hammer, fut aussi très applaudi, ainsi que Mme Monneron Dépassel.

**KURSAAL.** — La troupe de comédie qui joue en ce moment à Bel-Air a très grand succès. Au nombre des artistes, *Villaret*, du théâtre Cluny, *Le petit hôtel* et *Cyranne de Blainvilliers*, une amusante parodie de la pièce de Rostand, sont très bien montés et interprétés avec un brio, une fantaisie comique, auxquels ne peut résister le rire. Il y a foule chaque soir. La salle est aménagée pour théâtre d'été; on ne s'y aperçoit donc pas de la chaleur; le spectacle d'ailleurs ne vous en laisse pas le temps. *Le Capricorne*, opérette comique en 1 acte.

La rédaction: J. MONNET et V. FAVRAT.

Lausanne — Imprimerie Guilloud-Howard.