

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 42 (1904)
Heft: 27

Artikel: Lo fou dé la beinda
Autor: H.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-201279>

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: 18.02.2026

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

estre léger peu de viande sera le mieux le soir des œufs frais cuit mollet ne sont pas contraire quelquefois pas toujours néanmoins. La boisson ordinaire sera une thysanne faite avec une poignée d'orge entier bien nettoyées et lavées, une douzaine de raisins de caisse ou gros raisins, une pincée d'anis qu'en fera bouillir avec un pot d'eau pendant un quart d'heure, passer le tout par un linge ce qui servira de boisson ordinaire et en tremper le vin aux repas, qui doit être un bon vin vieux blanc que l'on permet de boire trois ou quatre verres par repas beaucoup trempée. Il est à observer encore que d'abord après avoir purgée avec ces espèces laxatifs ci-jointe il conviendra de le lendemain entrer à l'usage des bouillons; on doit se promener après les avoir pris environ une heure à la campagne s'il fait beau en évitant le gros du soleil et la rosée. On en doit faire de même pendant l'usage du petit lait composé avec cette attention qu'après avoir avalé celui-ci de mettre sur l'estomac une serviette chaude et de promener comme il est dit avec et ôter cette serviette à son retour sans en mettre d'autre."

Suit la recette pour la préparation du « bouillon médicale » et du « petit lait composé ».

Triple charité. — S'il pleut, n'offrez jamais une place sous votre parapluie à une seule personne, mais toujours à deux, car vous pourrez vous mettre au milieu et éviter les gouttières.

Précaution. — Deux messieurs attendent dans un salon.

Comme ils sont seuls, l'un dit à l'autre en plaisantant:

— Nos hôtes sont vraiment confiants. Regardez donc ce meuble... Ils ont laissé la clef au tiroir... S'il y avait dedans quelque chose de précieux?...

— Il n'y a rien, je viens d'y regarder.

Demande en mariage. — Un vieux monsieur faisait la cour à la jolie M^{me} ..., qui compte à peine vingt printemps.

Il sollicita sa main.

— Mademoiselle, lui dit-il, je suis très vieux, vous êtes très jeune... Voulez-vous devenir ma veuve?...

Le fou dé la beinda.

N'é pas adé lè dzeins
bein retzés qu'ont le
moins de cousins et
que vivent le plie be-
nirão. Suivant l'ouvrage
que fa, lao passé bein
dei brelairés per la tête;
l'idée que la mò pao lè
rapperts devant que séyont vilhos lao baillé
la fringala; la crainté dé passa pè le crapiés
dei voilex lao fot la gruleta, ka ye savont que
ne pa bon étré dépelhi per leu.



Se lé bons partis tardont son bocon po
démandra lao feihés ein mariadzo l'eimpachince
lao fa gonclia lo fédzo; ein on mot,
lein passont dei rudés.

On monnaï dé pè vers le Vairoon était dincé;
l'avaï gaillà de bein et fenameint dués feihés
qu'etont rudo galézés.

Po sur, lé bons partis ne lao manquavont
pas et lo père qu'étais on tot fin retzé s'et
veillivé à gran ein prenient toté lè precauchons
possibiliés. Ne voillavé mein dé domestiquo,
crainte que lei carresséyont sé dués pernettés,
et portant son domainio lei produisai dé la patoura
po garda dei vatréz, mà l'amavé mi
n'ein garda qué yena ao dués tschirvés que
sa fénas et sé feihés gouvernavont leu mémés.

On dzo que l'avai veindra yena de sé cabrés,
l'autra, que s'einnoiyivé soletta, fasaï dei bél-
layés de la métzance qu'essordoillivont lo
monnaï. A force d'ouré eliao tschurlayés,

noutron cōo s'é dit: « Arrita, t'é vu prao re-
consolà », et, su lo coup, s'ein va tzi lo der-
bouni que gardé on bocan.

— Adieu, Djean-Samuyet!
— Salut, Gabriet!
— Quin bon nové?

— Hé bein, ye vigno verré se t'é disposé de
mé féré on service. Yé veindra yena de mé
tchirvés et ora que l'autra est soletta ye s'ein-
noyé tellameint et ye fâ dei roélayés que mé
feindont l'âma. Vigno té proposa dé mé prêté
ton boc po lo mettré avoué ein atteindeint que
yein osse atzeta on'autra. Quein dis-tou?

— Voique, ye vu réflechi; reveins à midzo,
t'é deri cein que yé décida.

— A midzo lo monnaï reveins.

— Et pouis, as-tou réflechi?
— Oi, mà quand mème yamo reindré ser-
viço, ne vu pas té prêté cé tzermalai à quattro
piautés et à berbitche parce que t'é retzo, et
que t'à dués galéses feihés qu'ont on masse
de preteindeints, et quand elliau z'amoureux
saront ti perquie, mon bocan passera oncora
po lo fou dé la beinda.

H.
bre de cas d'empoisonnement par l'ingestion de cresson de fontaine. Les symptômes qu'il a observés sont les symptômes habituels de l'intoxication par des matières alimentaires avariées ou corrompues, savoir: malaise général, anxiété localisée dans la région du cœur, refroidissement des extrémités, douleurs abdominales assez vives et vomissements fréquents.

« Voilà, écrit cet auteur, pour les méfaits di-» rect et constatés après manifestation ra-» pide. Mais combien de fièvres et autres ma-» ladies contagieuses de nature épidémique » qui pourraient, si on cherchait bien, être im-» putées au cresson, sans compter les cas de » ténia et d'autres vers intestinaux dont il est » susceptible de communiquer le germe! »

« Pour éviter ce danger, on fera bien de donner sa préférence au cresson qui a poussé au bord d'une onde pure. Si l'on n'en connaît point la provenance, on devra lui faire subir une macération dans l'eau salée bouillie, suivie d'un lavage sous un filet d'eau tombant d'une certaine hauteur et capable de détacher de la plante les matières qui ont pu la souiller. »

Eau de Cologne d'ici. — Voici une recette économique:

Essence de bergamote 8 grammes.
» de limons 4 grammes.
» de néroli 20 gouttes.
» d'origan 6 gouttes.
» de romarin 20 gouttes.
Eau de fleur d'oranger 30 grammes.
Alcool rectifié tridistillé 578 centilitres.

Epitaphe. — Lu sur une pierre tumulaire dans un cimetière du vignoble:

« Tu reposes et nous souffrons. »

Au revoir! — Un aumônier de prison fait un sermon en trois points à un détenu qui va être libéré:

— ... Maintenant, allez en paix, et quand vous nous reviendrez, ayez dé-
pouillé tout à fait le vieil homme!



Passe-temps.

Solution du mot-losange de notre numéro du 11 juin.

G
T A S
G A B E S
S E M
S

La prime est échue à M. Ed. Mermod, à Clarens.

Problème.

J'ai 86 pièces de 1 fr., 2 fr. et 5 fr., faisant une valeur totale de 298 fr. Combien en ai-je de chaque espèce?

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

Quand on tient une veine !... — Cette veine est une opérette à grand spectacle qui se joue depuis plus d'une semaine au Théâtre d'été de Bel-Air et qui a pour titre: *Les 13 jours d'un Parisien*. A côté de ce morceau de résistance, il y a de nombreuses attractions, qui toutes trouvent moyen d'avoir aussi leur part de succès. Aussi le Kursaal est-il, en ce moment, le naturel rendez-vous de beaucoup de Lausannois et de plusieurs de leurs hôtes.

La rédaction: J. MONNET et V. FAVRAT.

Lausanne. — Imprimerie Guilloud-Howard.