

Taches

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande**

Band (Jahr): **38 (1900)**

Heft 30

PDF erstellt am: **19.03.2021**

Persistenter Link: <http://doi.org/10.5169/seals-198277>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

vai min d'enfants viqueussai tot solèt du la moo dè sa fenna et sè pe proutso pareints étiont dou nevào que demòràvnt pè Paris mà que ne vegnivant jamé lo trovà; sè fottiont atant d'ao vilho que se l'étai lào premi pantet. L'on-clio Toinon ein dèvezàvo onco prào soveint et tot parai lè z'amavé onco, kà l'étiont adé lè valets à son frere.

Lè Bocaton lodzivant à sècond et lo vilho ào premi; adon coumeint stuce ne poivè quasu pas sè trainà, vu que l'ài faillai lè bèquelhiès, l'étai la fenna à Bocaton que l'ài portavé à medzi et que fasai son menadzo, po on tant pè mai que Toinon fasai rabatrè su lo lodzèimeint.

Mà la Marianne, qu'étai 'na retorsa, tegnai fermo lè pi ào tso ào vilho, kà reluquavé oquè; sè desai: cliào nevàs dè Paris que ne chai vignon papi n'aront rein et l'est no que soigneint bin adrài lo vilho que n'attrapèireint tot lo bataclan; Toinon no z'amo bin, ne l'ài feint tot cein qu'on pào, coumeint se l'étai noutron père et ne va pas manquà dè tot no bailli: d'ailleu ne sarè que justo, ne l'ein prào affanà! Enfin quiet, comptavé bo et bin su l'hiretadzo.

A la moo d'ao vilho, lo Dzudzo dè pé est venu po boutà lè scellès su la gardaroba et coumeint n'y avai min dè testameint ie fe mettrè ào Greffier que l'étai lè dou nevào qu'heretavnt.

— Coumeint cein? dese adon la Marianne, l'est lè nevào qu'attrapont tot lo bin, leu que sont papi venu lo vaire on iadzo! Et no, n'ein rein?

— Que volliài-vo, l'ài dese lo dzudzo, n'ia min dè testameint et l'est lè pe proutso que preignent tot!

— Et no! fe adon la Marianne, ne sein no pas pe proutso què lè nevào, no que demòreint ào pailo d'amont, drai dessus! **

Tempérant malgré soi.

A l'auberge de X... en temps de canicules.

Entre un ami du petit blanc, au nez légèrement fleuri, le visage ruisselant de sueur, la bouche sèche, le gilet et la chemise déboutonnés. Il lance sur la table son habit et son chapeau qu'il tenait à la main.

« Ti possible, quelle ravure! » exclame-t-il, en se laissant tomber sur un tabouret.

Personne dans la salle, éclairée seulement par les rayons du soleil, filtrant à travers les joints des volets clos. Au plafond, les mouches, abattues elles-mêmes par la chaleur excessive, restent immobiles.

L'aubergiste, qui sommeille sans doute dans sa cuisine, n'a rien entendu.

Le client, impatient, frappe sur la table: « Hé, là, y a-t-il quièqu'un dans cette usine? »

— Voilà... voilà, répond le cabaretier, qui arrive en se dodelinant et se frottant les yeux; voilà... voilà..., est-ce donc si brûlant?...

— Je pense bien, j'ai le gosier en feu.

— Oh! bien, si ce n'est que ça, on a de quoi l'éteindre. Que voulez-vous?

— J'ai trop soif pour boire du blanc; avez-vous du bon rouge, ... du Salvagnin?

— Oui, j'ai du Salvagnin. Mais j'ai aussi un petit rouge de Lutry, qui est fin bon; il pétille comme de la limonade. Rien de tel pour passer la soif.

— Eh bien, va pour trois décis de Lutry.

L'aubergiste revient bientôt avec un flacon d'un vin rouge vraiment très séduisant d'aspect, et qui fait un collier de perles au col de la bouteille. Il en verse un demi-verre à son client.

« Regardez-voir ça, qu'il est beau! Et puis, allez, y tient l'eau celui-là. »

Ce disant, il se dirige vers la petite fontaine, installée sur une table voisine, et achève de remplir le verre avec de l'eau.

« Goutez-moi ça, à présent!... »

Le pauvre client, que la soif dévore et qui commençait à trouver long tous ces préambules, vide le verre d'un trait.

« Ah! que ça descend bien. Oui, il n'est pas mauvais ce rouge de Lutry. »

— Et puis, je vous dis, y tient l'eau, que c'est un vrai plaisir.

L'aubergiste verse de nouveau un demi-verre de vin, puis va à la fontaine.

N'en croyant pas ses yeux, ébahi, le client ne peut proférer un mot, ni se défendre contre la tempérance forcée à laquelle il est condamné. Son nez en pâlit.

« Y tient si bien l'eau, répète le cabaretier, à chaque verre nouveau, y tient si bien l'eau! »

Au bout de ses trois décis, le client, qui n'en revient pas d'un tel procédé, paye sans mot dire, prend son chapeau, son habit et s'en va.

Sur la porte, la parole lui revient subitement. Il se retourne vers l'aubergiste: « Dites-moi, votre Lutry, il est bon, mais, vous savez, une autre fois, un peu moins d'eau, s'il vous plaît. »

Alors, le cabaretier, avec un petit sourire: « Voyons, monsieur, ne vaut-y pas mieux faire le mélange ici, sous les yeux du client, que de le faire à la cave? »

Curieux tramways.

Le plus petit tramway du monde, celui de Beira, dans la province de Mozambique, est à traction humaine. Sa voie, large de 60 centimètres, est longue de 3 kilomètres. Son matériel roulant comprend un petit wagon-plateforme où peuvent s'asseoir seulement quatre personnes et qui est trainé par deux Cafres à la fois cochers, receveurs et... chevaux. Nous serions curieux de connaître les dividendes touchés par les actionnaires de la société. Il est vrai que les indemnités à payer pour les accidents résultant de l'excès de vitesse ne doivent pas être très fortes.

Un petit tramway qui sait mettre à profit de façon originale la pesanteur comme force motrice est celui de Denver, aux Etats-Unis. Suivant une rue de deux kilomètres et demi de longueur en pente continue, il est tiré à la montée par deux chevaux, mais arrivé en haut de la côte, les chevaux montent en voiture comme les voyageurs, et le véhicule descend tout seul sous la sauvegarde du conducteur et de ses freins. Les administrateurs de cette exploitation ont bien mérité, n'est-il pas vrai, de la société protectrice des animaux. Ajoutons que l'exemplaire n'est pas unique. Il existe un tramway du même genre dans la banlieue d'Ontario, en Californie. (Science illustrée.)

Epinards à l'anglaise. — Prenez 6 bonnes poignées d'épinards fraîchement cueillis, épluchez-les et lavez-les à plusieurs eaux. Egouttez-les bien et jetez-les dans une casserole d'eau bouillante légèrement salée. Autant que possible, servez-vous d'un ustensile en cuivre, ce qui permet de conserver les légumes bien plus verts, et, dans tous les cas, conduisez l'ébullition vivement jusqu'à ce que les épinards soient bien cuits. Alors égouttez-les dans une passoire, foutez-les un peu pour bien faire sortir l'eau et renversez-les dans un légumier. Avec une fourchette arrangez-les en dôme ou en pyramide, assaisonnez de sel et poivre et arrosez avec 150 grammes de beurre fondu et décanté, (pour ne pas mettre le petit lait au cas où le beurre en aurait contenu) auquel vous aurez ajouté une demi-cuillerée à café de « Maggi ». Les épinards à l'anglaise ne se hachent pas et on doit les servir sitôt cuits. (Gourmet de Paris.)

Taches.

Un de nos abonnés nous écrit de Bâle, le 18 courant:

« Auriez-vous l'obligeance de me faire savoir par la voie de votre journal s'il y a un moyen

pour enlever des taches de cerises noires d'habits clairs. »

On peut enlever les taches de cerises noires et de plusieurs autres fruits au moyen de vapeurs de soufre. Si les taches ne sont plus fraîches, il faut les humecter avant l'opération. On obtient le même résultat en employant de l'eau de Javelle.

Voici encore deux recettes, dont l'une est toute de saison:

Les taches d'herbe, qui font le désespoir des jolies toilettes, sont formées par la chlorophylle et comme cette matière colorante est soluble dans l'alcool pur, un lavage d'alcool suffira pour enlever ces taches, même sur des étoffes délicates.

Les taches de vin rouge sont diminuées par le sel de cuisine qui agit comme décolorant; quand elles résistent, on peut employer les vapeurs de soufre sur la tache bien mouillée. Un bain dans du lait est aussi un bon moyen.

La solution de la **Charade-Logogriphe** du dernier numéro est: *poulet* (poule, pou). Bien que cette solution fût facile à trouver, nous n'avons reçu que neuf réponses justes. La canicule est, sans doute, la cause de ce piètre résultat. La prime est échue à M. Page, syndic, à Rueyres-St-Laurent.

Boutades.

Boireau, invité à un grand bal, fait danser une jeune fille inexpérimentée qui lui écrase les orteils. A un moment donné, tout en dansant, elle fredonne les motifs d'une valse que joue l'orchestre, et lui dit:

— Cette valse est charmante, je cherche à la faire entrer dans ma tête.

— Mon Dieu, mademoiselle, fait Boireau, si vous pouviez, en même temps, la faire entrer dans vos pieds.

Quelques amies assistent à la toilette d'une dame qui pourrait briguer son admission dans la corporation des Cent Kilos.

On procède à l'essayage d'un corset.

— Remarquez, madame, fait observer l'essayeuse, que c'est un corset en vraie baleine.

Alors une « amie » se penchant à l'oreille de sa voisine:

— C'est plutôt une vraie baleine en corset.

Lors de l'affaire de Neuchâtel, il y a 43 ans, la Direction militaire avait fait appel aux troupes de landwer pour les organiser, ce dont elles avaient grand besoin. Or, au village de Collombier, il se présente un militaire à l'accent germanique et qui possédait un ancien fusil à pierre, dont on avait enlevé la batterie.

— Que voulez-vous faire avec cela? lui demanda le sergent instructeur.

Notre homme répondit:

— Ma fusil, il est bon, il manque seulement le serrure.

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 anémiques j'ai toujours obtenu les résultats escomptés avec les **Pilules hématogènes** du docteur Vinde-vogel. 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.

PAPETERIE L. MONNET

PAPIER POUR DESSÉCHER LES FLEURS

COLLE LIQUIDE POUR BUREAUX
en flacons de $\frac{1}{8}$, $\frac{1}{4}$ et $\frac{1}{2}$ litre.

PAPIER PARCHEMINÉ POUR CONFITURES

An bon vieux temps des diligences

Deux conférences historiques et anecdotes,

PRIX: FR. 1.50.

Lausanne. — Imprimerie Guilloud-Howard.