

Dâu toupet

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

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **26 (1888)**

Heft 45

PDF erstellt am: **16.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-190634>

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.

les monuments et les curiosités de la garnison; et ce n'est que lorsqu'ils connaissent tous les grades et savent saluer d'une façon adroite qu'on les autorise à se promener tout seuls.

A ce moment, la recrue peut être considérée comme dégrossie et compter comme soldat.

Lè frârs Pétolon.

Lè dou frârs Pétolon, que n'étiéont portant pas dâi crouîs dzeins, ne sè poivont ni vairè, ni cheintrè. Cein arrevè onco prâo soveint que dâi frârs que dévetriéont s'amâ et vivrè coumeint dâi pères-compagnons, vivont coumeint tsin et tsat, po dâi folerà, po cein que ion a z'u ein partadzo on tsamp que l'autro arâi volliu avâi. Ma fâi, cein est bin tristo, kâ la mâiti dào teimps ne sondzont qu'à se derè dào mau l'on dè l'autro et à sè fèrè dâi chagrins. Cein sè compreindrâi onco permi lè sauvadzo; mâ bin so-vint lè sauvadzo sont mî civilisâ què dè clliâo qu'ont età dou z'ans âo cat-simo et qu'ont recitâ lo vœu dào bap-tème.

Clliâo frârs Pétolon étiéont don ein bize-bille; et na pas sè derè: atsi-vo! quand sè reincontrâvont, sè fasont la potta, et c'étaî on n'hazâ se ne sè desont pas dâi gros mots; et quiet que l'âo z'arrevâi, sè mettient adé lo mau l'on su l'autro. Démâorâvont ti dou dein onna maison que l'aviont per indévi, et dévessont mettè l'âo granna su lo mémo cholâ, ion à veint, l'autro à bize, kâ n'javâi ni mitoyein et ni lans po lè separâ.

Quand lo momeint d'écâorè fut venu, ion dâi frârs minè son bliâ âo mécanique, et on vesin que lo reincontrè quand tot fut fini, lâi fâ:

— Et pi, Pétolon, ton bliâ a-te bin granâ?

— Et bin vouaiquie, repond lo gaillâ, n'arâi pas tant mau reindu se clliâo pestès dè rats à mon frâre ne mè l'aviont pas la mâiti dévourâ!

Dâo toupet.

Lâi a dâi gaillâ que ne sont bons à rein, mâ qu'ont on toupet et on boutafrou dào diablo, et que réussont iô dâi z'autro n'avançont diéro.

On chenapan, que sè portâvè coumeint 'na rotse et qu'avâi bons brés, amâvè mî demandâ l'ermonna què dè sè tsertsi dè l'ovradzo.

On dzo reincontrè on monsu, et lâi teind la demi-auna.

— Mâ, lâi fâ lo monsu, coumeint on luron coumeint vo, que seimbiè foo et robusto, pâo te râocanâ la charité na pas travailli?

— Eh monsu, repond lo chenapan, su tant tsaropa!

Lo monsu fe tant ébâyi dè clliâ re-ponsa, que ne put s'eimpatsi dè fèrè 'na recaffâie et dè lâi bailli cinquanta centimes.

Petits conseils du samedi.

Précautions à prendre avec les fourrures.

— Dans la préparation des manchons, le sublimé corrosif entre pour une assez large proportion, c'est pourquoi il faut éviter de placer le manchon devant la bouche, pour se défendre du froid, si on ne veut respirer à pleins poumons un poison très violent.

Pour dévisser une vis rouillée, il suffit de faire rougir au feu une petite tige ou une barre de fer plate à son extrémité, et on l'applique pendant deux ou trois minutes sur la tête de la vis rouillée: aussitôt que la vis est chauffée, on peut la retirer avec un tourne-vis aussi facilement que si elle venait d'être mise en place.

Pommes de terre soufflées. — Coupez-les en long et en tranches minces; mettez-les dans une friture modérément chaude, en les y laissant jusqu'à ce qu'elles soient au trois quarts cuites; retirez-les alors, faites-les égoutter, laissez-les refroidir presque entièrement.

Jetez-les ensuite dans une friture très chaude; elles se souffleront et prendront une belle couleur dorée.

Questions et réponses — La réponse au logogriphe de samedi est: *hiver, hier*. Nous avons reçu plus de 40 réponses justes. La prime est échue à Mr Jules Pelletier, cafetier à la Chaux-de-Fonds.

Problème.

A la naissance de son aîné, qui est un fils, un père place 18,000 fr., dont les intérêts simples, ajoutés au capital, doivent former la dot du garçon, quand il aura 25 ans. Quelques années après, la naissance d'une fille engage cet heureux père à faire un nouveau placement de 20,000 fr. qui, placés au même taux que le précédent capital, constitueront la dot de la fille à l'âge de 20 ans.

Sachant que la dot de la sœur sera les $\frac{3}{4}$ de celle de son frère, on demande le taux de l'intérêt.

Prime: Un almanach intéressant.

Boutades.

Le comte de X... a pour domestique un ivrogne fieffé. L'autre jour, il lui en fait le reproche en lui disant:

— Joseph, depuis que ta femme est morte, je m'aperçois que tu te grises tous les jours. Tu ne t'enivrais auparavant que deux ou trois fois par semaine, je veux que tu te remaries tout de suite.

— Ah! monsieur le comte, reprit le

valet, laissez quelques jours à ma douleur!

Un proverbe espagnol précieux à retenir:

Les maris jaloux sont comme les bouchons de marque: ils enseignent où est le bon vin.

Autrefois on distinguait des saluts de petite, de moyenne et de grande cérémonie: la courtoisie avait autant de nuances qu'il y avait de degrés dans la hiérarchie sociale. En voici un exemple:

Le marquis de Chauvelin, préfet de Bruges, sous le premier Empire, donnant à dîner au prince de Neuchâtel et à son état-major, employa pour servir du bœuf les formules suivantes:

— Monseigneur, aurai-je l'honneur d'offrir du bœuf à votre excellence?

— Général, vous offrirai-je du bœuf?

— Capitaine, vous voulez du bœuf?

— Et aux autres en leur montrant le plat:

— Du bœuf?

— Bœuf?

— Œuf?

Arrivé au dernier en grade, un simple geste suffit.

Un petit rentier des environs était venu passer quelques jours à Lausanne. Avant de quitter le restaurant où il avait pris pension, il se fait remettre la note par le garçon. Après l'avoir examinée en détail et repassé trois fois l'addition, il donne un billet de cinquante francs, sur lequel il lui revenait 1 fr. 25 centimes, qu'il remet soigneusement dans son porte-monnaie.

— Monsieur voudra bien ne pas m'oublier, fait timidement le garçon.

— Non, mon ami... je vous écrirai!...

THÉÂTRE. — Lundi 12 novembre, représentation de **Hamlet**, drame en 5 actes, par la troupe de M. Alphonse Scheller, avec le concours de M^{lle} Emilie Lerou, de la Comédie-Française et de M. Daumerie, du Théâtre libre de Paris.

OPÉRA. — Mercredi 14 novembre, **Mignon**, dont la représentation est impatiemment attendue. Ce sera une vraie fête pour notre public que d'entendre interpréter la délicieuse partition d'Ambroise Thomas par les premiers artistes de la troupe de M. Eyrin-Ducastel: M^{me} Arnaud, MM. Seran, Dauphin, etc.

L. MONNET.

LAUSANNE. — IMPRIMERIE GUILLOU-DHOWARD.