

**Zeitschrift:** Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande  
**Band:** 22 (1884)  
**Heft:** 49

**Artikel:** Boutades  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-188446>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 06.02.2025

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

La *Bibliothèque Universelle*, qui va entrer dans sa quatre-vingt-dixième année, donne la liste de quelques-uns des travaux de ses excellents et nombreux collaborateurs, qu'elle publiera dans le courant de 1885. Tous nous promettent des lectures excessivement intéressantes et variées. — La livraison de décembre, qui vient de paraître, contient : Giordano Bruno, par M. Monnier. — L'enfant de l'hôpital (2<sup>me</sup> partie), par J. des Roches. — Les grands pionniers de l'Australie, par V. de Floriant. — M<sup>me</sup> de Krudener, par F. Frossard. — Un chroniqueur neuchâtelois, par P. Godet. — L'hiver à la campagne, par M<sup>me</sup> Lenoir. — Chroniques parisienne, italienne, allemande, anglaise, russe, suisse, politique. Bulletin littéraire et bibliographique.

Bureau chez Georges Bridel, à Lausanne.

### Boutades.

On nous écrit :

« Nous avons dans notre localité un facteur dont la curiosité est proverbiale; il ne passe aucune carte-correspondance dans ses mains sans qu'il la lise dans ses moindres détails. Or, l'autre jour, d'accord avec mon ami Jules, nous avions décidé de lui brûler une soupe, et voici comment : Jules demeure à l'extrémité du village, aux abords d'une grande promenade ; moi, je demeure au centre. Je lui envoie une carte correspondance avec ces mots :

« Mon cher. Hier, en rentrant, je me suis foulé un pied et dois garder le lit. Pour comble de malheur, mon porte-monnaie est perdu ; je dois l'avoir laissé tomber sous les marronniers, en te quittant. Fais-moi l'amitié de le chercher tout de suite ; la neige te donnera quelques indications :

« Tout à toi.

PAUL. »

Jules, à sa fenêtre, attendait notre facteur, et se plut à le voir chercher, pendant plus d'une demi-heure, le soi-disant porte-monnaie. Après de minutieuses perquisitions sous les marronniers, le facteur revint chez moi, et dit à ma domestique en lui rendant la carte : « Ma foi, il n'y est pas. »

— Quoi ?

— Le porte-monnaie, parbleu.

— Quel porte-monnaie ?

— Celui de monsieur Jules : Lisez.

Il est 7 heures du matin. Dans un petit hôtel, deux voyageurs en déshabillé se rencontrent devant un grand lavabo placé dans l'antichambre.

— Je vous demande bien pardon, dit le premier, mais je crois, monsieur, que c'est ma brosse à dents que vous tenez là.

— Vous croyez ? dit l'autre. Oh ! mille excuses ! je croyais que c'était celle de l'hôtel.

Un de nos abonnés nous communique l'épigramme suivante que nous ne pouvons nous expliquer. Peut-être quelques-uns de nos lecteurs seront-ils plus heureux :

Ci-gît le fils, ci-gît la mère,  
Ci-gît la fille avec le père,  
Ci-gît la sœur, ci-gît le frère,  
Ci-gît la femme et le mari :  
Il n'y a que trois corps ici.

On nous envoie copie d'une enseigne assez curieuse qui se trouve au-dessus d'un restaurant qui vient de s'ouvrir dans un faubourg de Paris. Le propriétaire de cet établissement est un Suisse, et comme il débite de la choucroute et de la charcuterie suisse, il a fait peindre sur son enseigne, d'un côté : *Choucroute de Bâle* ; de l'autre : *Cervelas de Berne*, et en dessous :

*C'est là qu'on fait des rations suisses.*

On nous écrit de Bournens :

Un de nos journaux a publié récemment un article élogieux sur J.-L. Berche, facteur postal, décédé à Penthelaz. A ce propos, voici un mot charmant, qui caractérise la discrétion de ce brave citoyen :

Un jour qu'un curieux lui demandait si son voisin n'avait pas reçu une lettre chargée, Berche lui répondit :

Qu'in séïo, mé, est-te que liéso lè z'adresses ?

Vous avez donc perdu madame votre épouse ! J'ai pris une part bien vive à cette perte... Cette excellente dame ! — Oh ! oui, c'était une bien bonne femme ; elle ne m'a jamais causé de chagrin qu'en mourant... et encore !

Où allez-vous si vite avec ce carton ? — J'ai acheté un chapeau neuf à ma femme, et j'ai hâte d'arriver à la maison avant que la mode ne soit changée.

Un compositeur comme il y en a peu :

Un musicien allemand, enthousiaste de George Sand, lui avait demandé, avec force supplications, un libretto.

George Sand s'étant rendue à son désir, le musicien s'empessa de mettre l'œuvre en musique, mais, ignorant de la langue française, tout y passa, jusqu'aux indications. De sorte qu'à une scène où le maire du village part, le chœur des villageois chantait :

Il sort par la porte du fond.

Il sort par la porte du fond.

Il sort... par la por...te du fond... du fond... du fond...

Cueilli dans le *Journal de Genève* du 1<sup>er</sup> novembre 1884 :

Le *Comité électoral démocratique* (Collège de la Rive gauche) est convoqué pour ce soir, 1<sup>er</sup> novembre, à 11 heures du matin, au Cercle de Plainpalais.

### Recette.

*Carottes en ragout.* — Lavez et nettoyez la quantité de carottes nécessaire pour faire un plat ; mettez-les blanchir dans de l'eau bouillante ; coupez-les en bandes très minces, d'égale longueur, et versez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre, du sel, du poivre et un peu de persil hâché finement ; ajoutez un verre de crème et laissez cuire jusqu'à ce que les carottes soient devenues tendres. Au moment de servir, liez la sauce avec un ou plusieurs jaunes d'œufs.

L. MONNET.