

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 23 (1885)
Heft: 17

Artikel: [Nouvelles diverses]
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-188711>

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>

On momeint après, la Marienne revint et dit :
— Voutra fenna a fé on bio bouébo, et la sadze-fenna dit que n'est pas tot; dépatsi-vo dè veni.

— Bon ! bon ! ye vé dè suite. Houitanta dè ràì et trèfle atout ! et djuè adé.

On troisiémo iadzo, la Marienne revint et dit :

— Ora y'a dza dou valottets et la sadze-fenna crài que y'a onco oquiè.

— Aque!... diabe sài fé dâo trein, se fâ Djan à Dâvi ein poseint lè cartès, y'è lè quatro z'assès, pique et binocle ; mà mè foudràì prâo allâ vairè, sein quiet l'est dein lo cas dè m'ein fèrè tant qu'à déman.

* * *

Onna crâna sentinelle. — Ein 47, on part dè sordâ montâvont la garda découè la pudràire dè Màodon, quand 'na rionda vint à passâ découè on faqche-néro que crâisè la bayounetta ein faseint : Qui vive.

— Patrouille ! repond la rionda.

— Eh bin atteindè vo vâi on momeint, repond lo gaillâ que ne sè sovegnâi pas cein que faillâi derè, lo caporat est z'u bàirè quartetta à la pinta. Lo vé vito criâ !

* * *

On crâno sordâ. — C'étâi assebin ein 47. Tandì que pétollhivont pè lo bou dâi Daillettès, dein lo canton dè Fribor, on certain gaillâ qu'étâi dein lè mousquâtéro et que grulâvè po sa pé, profitâ d'on momeint iò sè crâyâi que nion ne lo véyâi po s'allâ catsi dè l'autro coté dao bou.

— Hé ! hé ! lài criè on officier que lo vâi décampâ, iò allâ-vo ?

— Eh bin, mon lutenieint, lài repond lo mousquâtéro qu'avâi bouna pliatena et que ne vollîâvè pas que sâi de dè sè sauvâ, mon fusi rebutè, et mè recoulo dè cauquiès pas.



Flore des Alpes de la Suisse et de la Savoie, par le Dr L. Bouvier, 2^{me} édition. Prix : broché 12 fr., cartonné 13 fr. 50. Henri Trembley, éditeur, Genève.

Cet ouvrage, peu volumineux malgré ses mille pages et la multitude des renseignements qu'il contient, est indispensable aux amateurs de botanique de notre pays. La *Flore* du Dr Bouvier à la main, ils peuvent herboriser avec la plus grande facilité, car tous les détails que comporte l'organisation de la plante y sont réunis. — Le volume commence par le tableau des 119 familles de la *Flore des Alpes*. Vient ensuite la *Clé*, qui occupe 228 pages. Plus de 800 pages sont consacrées à la *Flore* proprement dite, qui, outre la description de chaque espèce, fournit tous les renseignements géographiques, historiques, pratiques, utiles à la science, aux arts et à l'agriculture.

L'exécution typographique ne laisse rien à désirer. Les termes génériques et spécifiques, imprimés en caractères gras, frappent immédiatement le regard.

En vente chez les principaux libraires.

Nos chers confédérés de la Suisse allemande pourraient bien prendre une fois la peine de faire raduire dans un langage un peu moins baroque les

réclames commerciales qu'ils destinent à la Suisse romande. Voyez, par exemple, le prospectus que nous adresse l'un d'eux pour nous recommander son savon, et que plusieurs de nos lecteurs ont sans doute reçu :

« Le savon aromatique médical ne contient que des étoffes qui sont avantageuses pour le teint, il est libre de tout les principes acérés et viandants et il se recommande principalement pour des exanthèmes, des bourgeons d'été, des boutons, des éruptions hérpétiques comme aussi contre le teint roide et jaune, pour la susceptibilité morbide du teint, faiblesse du teint, engelure et surtout pour de telles maladies qui résultent par activité arrêtée des pores (vaisseaux capillaires de la surface du corps). Il amollit et nettoye le teint et ne contribue pas seulement à la destruction rapide de tout les étoffes nuisibles à l'expiration des pores mais il frappe aussi et revit à une activité renouvelée ces organes d'une manière profitable à la santé.

L'usage de ce savon est comme chez chaque autre savon, en l'offrant au teint par frotter pour le blesser en suçant par l'entremise d'une pièce de lainage sur laquelle on frotte d'abord le savon, pour des bains on coupe une pièce dans des fragments fins, et les mêle entre l'eau du bain.

A cause de son odeur agréable et son mousser fort ce savon est apte très particulier à la toilette et à raser. »



Renseignements utiles.

Encaustique pour le polissage des marbres. — Composition qui peut venir en aide à bon nombre de ménagères et de gens de service :

Cire blanche } poids égal.
Essence de térébenthine }

On fait fondre la cire au bain-marie ; puis, l'ayant retirée du feu, on y mêle l'essence, — en remuant bien avec une spatule.

Si les marbres sur lesquels l'encaustique doit être appliqué sont colorés, on peut donner une teinte analogue, en incorporant dans la masse d'essence et de cire quantité convenable d'orcanète, de noir de fumée ou de sanguine très finement pulvérisée ; — suivant la nuance à obtenir.

On met une très petite quantité d'encaustique sur le marbre, — et l'on frotte vivement avec un chiffon de laine.

Le poli se produit de suite.

VALYN.

Croquettes de veau ou de volaille. — Faites fondre un morceau de beurre dans une casserole, mettez deux cuillerées de farine, tournez sans roussir. Ajoutez sel, poivre, muscade, champignons, persil hâché, faites revenir un peu, mouillez avec crème et bouillon ou jus ; que cette sauce soit épaisse comme de la bouillie. Prenez le veau cuit la veille, ou la volaille, coupez en petit morceaux, joignez à votre sauce, mélangez, laissez refroidir. Hâchez, faites-en des boulettes que vous panez ; trempez-les toutes panées dans un œuf, blanc et jaune, panez une seconde fois et faites frire.

