

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

Artikel: Renseignements utiles
Autor: Valyn
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-188712>

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 ; dépatssi-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 découte la pudràire dè Màodon, quand 'na rionda vint à passâ découte 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.

C'est le cadet de mes soucis, signifie que la chose dont on parle est reléguée à l'arrière-plan. Mais quelle est l'origine de cette locution? — On lit, dans la chronique de Louis XI, cette phrase :

« Après la dite desconfiture, ils se rallièrent et » vinrent devant une place nommée Manauloy, de » dans laquelle estait un capitaine gascon nommé » le *capdet* Remouent. »

La manière dont y est écrit *cadet* met sur la voie de son étymologie : ce mot vient de *capitetus*, diminutif roman de *caput*, chef ; le *capdet* ou *cadet* est le petit chef de la famille, à la différence de l'aîné qui en est le premier chef.

Avant la Révolution, les aînés avaient presque tout le patrimoine de la famille, et les jeunes gentilshommes qui avaient le malheur d'être *cadets*, étaient le plus souvent obligés de s'engager dans un régiment. De là vint que l'on appela *cadet* tout gentilhomme prenant du service comme simple soldat pour apprendre le métier de la guerre.

Mais, à la longue, *cadet* s'écarta de la signification primitive, et il en est venu à signifier le dernier fils. Or, une fois arrivé là, il put facilement se substituer à *moindre*, dont il a conservé le sens, ce qui a permis de dire, en parlant d'une chose qui nous préoccupe fort peu, qu'elle est le *cadet de nos soucis*.

OPÉRA. — Nous constatons avec plaisir que les journaux de Lausanne sont unanimes à reconnaître les mérites de notre troupe d'opéra, qui, à chaque nouvelle représentation, recueille de nouveaux succès. Il est rare, en effet, d'avoir un ensemble aussi convenable. Le ténor — ce merle bleu — est trouvé pour nous ; M. Marris a une voix fort belle, qu'il sait faire valoir avec beaucoup de talent et de méthode. Ajoutons qu'il est excellent comédien, que son jeu est plein d'aisance, de dignité et de grâce.

Quant à notre prima donna, elle est toujours si charmante, sa belle voix a tant de ressources, qu'il est inutile de renchérir sur le concert d'éloges que lui font nos reporters et que personne ne saurait lui contester. N'oublions point notre aimable dugazon, Mlle Plantin, dont la voix pleine, limpide et sûre, le brio et le semillant de son jeu, apportent toujours beaucoup de vie sur la scène et, dans la salle, beaucoup d'applaudissements. M. Fronty, l'excellente basse, le comédien achevé, se montre vraiment digne de la position qu'il occupe, soit comme artiste, soit comme directeur. Nous serions injuste en ne donnant pas à M. Lambert, second ténor, sa part d'éloges pour le plaisir que sa voix agréable et sympathique nous procure chaque fois qu'il est en scène.

Les autres emplois, quoique moins importants, sont aussi très favorablement appréciés. En résumé, nous avons affaire à des artistes consciencieux, à une direction sérieuse et capable, que nous aurions grand tort de négliger.

Dimanche, 26 avril.

LE JOUR ET LA NUIT

opéra-comique en 3 actes, musique de Lecocq.

Lundi, 27 avril.

LE VOYAGE EN CHINE

opéra-comique en 3 actes, musique de Bazin.

Boutades.

M. X... vient de mourir.

La famille consternée est réunie au rez-de-chaussée de la maison et s'occupe de régler dignement les préparatifs des funérailles.

— Nous prendrons un terrain à perpétuité au Père-Lachaise, dit l'un des fils du défunt, et nous ferons élever un beau monument.

Alors la veuve, au milieu de ses sanglots :

— Oh ! non, pas au Père-Lachaise ; à Saint-Germain, où il passait chaque année la belle saison. Ça lui sera plus agréable.

Un journal parisien insinuait dernièrement que le saucisson d'Arles et de Tarascon contenait de la viande de mulet et d'âne. Les charcutiers de ces deux villes se sont émus, et l'un d'eux a protesté, dans le dit journal, en ces termes : « Mes produits étant goûtés et appréciés à Marseille, où je sers un grand nombre de maisons de comestibles de premier ordre, je proteste énergiquement contre cette imputation. Faisant la spécialité des saucissons, *de père en fils*, depuis 40 ans, je puis vous certifier qu'il n'est jamais entré dans ma fabrique que de la viande de porc et de bœuf de première qualité. »

Après la réclame suivante, il faut tirer l'échelle :

Moyen agréable de guérir un rhume. — Proposez une partie de carte à un ami et stipulez que l'enjeu sera de trente sous.

Etant enrhumé, on a constamment de *la toux*, ce qui fait qu'on gagne sûrement.

Prenant alors les 1 fr. 50, montant de la partie, on n'a plus qu'à se précipiter chez le pharmacien le plus proche et acheter un étui de Pastilles Géraudel.

Après en avoir sucé une vingtaine, on est guéri. Et voilà !

A la roulette.

M. X... prête un billet de mille à francs un de ses amis et va faire un tour dans le jardin du Casino.

— Eh bien, lui dit-il en revenant, ton billet de mille a-t-il fait des petits ?

— Des petits ? mais oui, tu vois... seulement, le père n'existe plus, répond le joueur piteux, en exhibant deux billets de cent francs.

Avis. — Nos abonnés de l'étranger qui n'ont pas encore réglé leur abonnement, sont priés de nous en expédier le montant par mandat de poste, d'ici au 30 courant. Pour un an, 7 fr. 20 ; pour 6 mois, 3 fr. 80, affranchissement compris.

L. MONNET.