

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 23 (1885)
Heft: 21

Artikel: Boutades
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-188746>

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: 30.01.2025

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

A la Cuisinière :

J'ai vu souvent, au Café Riche,
Un abdomen puissant et riche
Dégustant près d'une bourriche
Un flacon de Johannisberg.
Quant à moi, je ne sais qu'y faire,
Mais à ces splendeurs je préfère
Un pied arrosé d'un bon verre
De la bière de Röthlisberg.

Maintenant, Messieurs, il me semble
Que pour consacrer tous ensemble
Le principe qui nous rassemble
Modestement et sans éclat,
Nous dirons à la cuisinière :
Ne quittez jamais cette ornière,
Vous avez la bonne manière
De mettre les pieds... dans le plat.

A. B.

On reçu.

Quand l'est qu'on prêtè dè l'ardzeint à cauquon, et tant pou que cé sàì, l'est adé bon dè demandà on reçu. S'on a affèrè avoué 'na brava dzein que ne vignè pas à mourì dévánt d'avàì reimborsà, on s'ein pào passà ; mà tot paràì vaut mì sè mettrè ein oodre bin adràì. L'est veré que dàì iadzo on ne sà pas coumeint fèrè et que suivant quoui vint vo z'eimprontà on n'ousè pas demandà on reçu ; eh bin ! on a too, kà on sè pào trovà einrossi, et se vo n'ài min dè reçu et que vo z'aussi affèrè avoué on bracaillon, cordè après voutra mounia ! lo chenapan vo z'einvouïè promenà, à mein que vo ne séyì prào suti po vo z'ein teri coumeint Malino.

On certain maquignon qu'avàì z'ao z'u fé martsì on part dè iadzo avoué Malino, làì eimprontè à ne 'na faire ceint francs que làì manquàvont, soi-disant, po atsetà onna cavala, que ne comptàvè pas atsetà. Malino, que ne sè démaufiàvè pas daò gaillà, làì baillè sein reçu, vu que l'autro làì promettàì dè làì reinvoyi se n'ardzeint lo leindéman. Lo leindéman se passè, et l'ardzeint ne revint pas, et mì què cein : onna senanna, on màì, tràì màì sè passont sein que lo maquignon baillàì signò dè vià. Malino làì écrit : min dè reponsa. Adon s'einformè su lo conto dè cé lulu, et l'appreind que cé maquignon n'étàì qu'on crouïo guieusà, que chemarotsivè décé, délè, et qu'étàì asse pliein dè dettès qu'on tsin dè pudzès, et que s'on ne sè fasàì pas baillì on reçu quand on làì confiàvè oquiè, on poivè fèrè la cràì.

Malino que làì avàì baillì cliaò ceint francs sein reçu et sein témoeins, étàì tot paràì eimbétà dè làì paidrè ; mà l'eut on idée : avoué on lulu asse pou délicat què cein, se sè peinsà, faut pas étrè délicat non plie, et làì écrise onna lettra iò làì marquà que se ne làì reimborsàvè pas à pe vito làì dou-ceints francs que làì avàì prêtà à la faire, lo faràì subastà.

Quand lo maquignon liai clia lettra, l'est escandalisà dáo toupet dè Malino, dè làì reclaimà 200 francs et làì repond pè onna outra lettra iò làì dit que sè fot dè li et dè sa subastachon, que Malino n'a ni reçu, ni témoeins, po provà que làì dàì oquiè, que d'ailleu n'est pas 200 francs, mà 100 francs que

l'a eimprontà, et que pào allà sè grattà, que ne làì dàì rein.

L'est bin su 'na tolla reponsa que comptàvè Malino. Assebin avoué clia lettra que làì servessàì dè reçu, l'est z'allà tsi lo protioreu qu'a fé aboulà làì ceint francs ào maquignon.

Soupe mousseline. — Mettez sur le feu, dans une casserole, un morceau de beurre frais ; aussitôt fondu, jetez-y une poignée d'oseille épluchée et coupée finement. Dès que l'oseille a changé de couleur, ajoutez-y un litre d'eau et quelques morceaux de pain grillé, salez et laissez mijoter une bonne demi-heure. Délayez deux jaunes d'œufs avec un litre de lait bouillant, en l'y versant peu à peu ; joignez-y les blancs d'œufs montés en neige bien ferme ; battez le tout ensemble cinq ou six minutes, joignez-le à votre soupe et servez très chaud.

Boutades.

Une dame, jeune encore, en conversation avec quelques amies, se retranchait, nous ne savons plus à quel propos, dans une réticence, n'osant pas s'exprimer ouvertement.

— Il faut, lui dit malicieusement sa voisine, que ce soit une bien mauvaise pensée, puisque vous la cachez.

Elle répondit vivement :

— Croyez-vous donc que je suis mal faite, parce que je m'habille ?

Dimanche dernier, un ouvrier, qui perd la moitié de son temps au cabaret, prend machinalement un petit traité d'histoire naturelle dont se sert un de ses enfants, et lit à haute voix :

« Le chameau est un animal qui peut travailler huit jours sans boire. »

— La belle affaire, interrompit sa femme, j'en connais un qui peut boire huit jours sans travailler.

Entendu l'autre jour à Ouchy.

Un étranger saute à bas d'un fiacre, sort son portemonnaie pour payer le cocher et dit à celui-ci : « Dites donc, vous auriez bien pu marcher un peu plus vite. »

Le cocher d'un air narquois :

— Fatiguer mon cheval ? Jamais ! Je suis membre de la Société protectrice des animaux.

Le voyageur, remettant dix sous dans sa poche :

— Et moi, je suis de la Société de tempérance ; pas de pourboire !

Faute de place, nous renvoyons au prochain numéro la suite de notre feuilleton.

L. MONNET.