

**Zeitschrift:** Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande  
**Band:** 25 (1887)  
**Heft:** 36

**Artikel:** Boutades  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-189947>

### **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:** 13.03.2025

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

— Nous sommes restés tout le temps assis l'un près de l'autre sous la tonnelle et jouissant du bonheur de nous voir et d'échanger quelques mots de temps à autre.

— Martin et Legrand, fit la voix grincheuse du pion, vous ferez chacun une heure de piquet !

Le lendemain, à la grande récréation de midi, au lieu d'échanger nos confidences, nous nous tenions à vingt pas l'un de l'autre, debout, le nez collé au mur, les bras pendants, tournant le dos à toute la cour.

Riand passa en faisant des cabrioles derrière Martin :

— Grand serin, lui dit-il, tu t'es donc fait mettre au piquet ? Je conterai cela à Célestine.

Martin se détourna en le menaçant du poing.

— Martin, cria le pion, vous recommencerez votre piquet ce soir.

— Mon pauvre camarade avait pour se consoler le bouquet de pensées sur son cœur.

La correspondance continua comme la semaine précédente, mais moi ça commençait à m'embêter, d'autant plus que Martin me dérangeait à chaque instant, quand je faisais mes devoirs, pour me télégraphier : « Ecris-lui ceci, écris-lui cela » ; car il n'était pas toujours bête, Martin : il avait inventé un télégraphe de la manière suivante.

(A suivre.)

Ch. LAURENT.

#### Réponse au problème de samedi : 12 guides.

Ont répondu juste : MM. Porchet, Tour-de-Peilz ; A. Guignard, Villa Bramard ; J. Burnat, Lutry ; G. Duparc, Genève ; Wilhem, Féchy ; B. Vuagniaux, Mézières ; Masmejan, Bienne ; Masmejan, St Imier ; Rittener, Payerne ; A. Rey, Aigle ; Rohrbasser, Avenches ; Wuilleumier, Renan ; Sandmeyer, Lausanne ; L'Eplattenier, Môtiers ; Café Soutter, Vevey ; Thuillard, Crissier ; Guillemain, Pully ; Café Kohly, Montreux ; Delessert, Vufflens-le-Château ; Tinembart, Bevaix ; Pavillon, Coinsins ; Blanc, Villars-Mendraz. — Le tirage au sort a donné la prime à M. Pavillon-Vidoudez, à Coinsins.

**Avis.** — Les réponses sont reçues jusqu'au jeudi, à midi. Il n'est tenu compte que de celles des abonnés.

#### Question.

Le grand-père, le père et le fils devisent ensemble de leur âge. Le grand-père a une fois et demi l'âge du père, et celui-ci deux fois l'âge du fils. « Grand-père, dit ce dernier, dans deux ans et huit mois, nous aurons ensemble deux siècles. » Dans combien d'années le grand-père aura-t-il 100 ans ? — *Prime* : 100 cartes de visite.

#### Boutades.

Une cuisinière qui a trop d'esprit :

Après une violente scène de ménage, elle apporte un plat sur la table.

— Je vous avais demandé des œufs à la coque.

— C'est vrai, mais comme madame et monsieur s'étaient furieusement bousculés, j'ai pensé à un plat de circonstance : des œufs brouillés !

Instruction militaire :

Le sous-officier instructeur : — Que fait le soldat quand il meurt ?

Le soldat : — ?!?!

Le sous-officier : — Imbécile. Quand il meurt, il quitte le service !

M. Banalo a défendu et fait acquitter par la police correctionnelle un individu accusé d'avoir volé une paire de lunettes en or. Arrive le moment délicat des honoraires :

Ma foi, mon défenseur, dit l'acquitté, je suis un pauvre diable, je n'ai pas le sou, mais si vous voulez les lunettes, les voilà!...

Un gremlin, exécuté de tout son village, se décide à émigrer. Pour partir, il lui faut un certificat d'estime de ses concitoyens. Tout le monde se précipite sur la plume et couvre le papier de signatures pour se débarrasser de cet individu.

— Ma foi, dit le gremlin, après avoir lu son certificat, puisque je suis si estimé que ça, je reste !

Nous glanons dans les *Basler Nachrichten*, l'annonce suivante que nous reproduisons textuellement : « Un monsieur du moyen âge et de grande famille désire se marier avec une demoiselle ou dame ayant une certaine aisance. Faire connaître par lettre aux initiales, etc. »

#### Choses et autres.

Le Dr Rabow, de Berlin, guérit la migraine, quand elle provient d'une digestion difficile ou troublée, ou d'un dérangement d'estomac, au moyen du sel de cuisine. Il recommande de prendre aux premiers symptômes du mal une cuillerée à thé de sel et de boire ensuite quelque peu d'eau.

C'est en tout cas facile à essayer.

*La locomotive comme baromètre.* — On sait que la pluie est d'autant plus probable que l'air atmosphérique est plus chargé d'humidité et qu'il y a pluie quand il en est saturé.

Si donc on voit le panache de vapeur qui sort de la locomotive rester longtemps en suspension dans l'air sans s'y dissoudre, c'est que celui-ci est saturé et que la pluie est probable. Quand, au contraire, la vapeur disparaît immédiatement ou peu après sa sortie de la cheminée, c'est que l'air est sec et que le beau temps est assuré.

*Marmelade de prunes reine-Claude.* — Prenez six livres de prunes bien mûres, ôtez-en les noyaux et mettez-les à mesure dans une passoire où vous les écraserez avec le pilon de bois au-dessus d'un vase qui en reçoit la pulpe. Mettez ensuite sur le feu pour enlever l'humidité et remuez avec la spatule ou l'écumoire. Ajoutez quatre livres de sucre clarifié et cuit au petit cassé et faites-lui prendre corps avec la marmelade, en remuant jusqu'à ce qu'elle ait pris la consistance de la gelée. Retirez et versez dans des pots.

L. MONNET.

**VINS DE VILLENEUVE**  
Amédée Monnet & fils, Lausanne.