

**Zeitschrift:** Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande  
**Band:** 29 (1891)  
**Heft:** 32

**Artikel:** Boutades  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-192461>

### **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:** 18.05.2025

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

Voici donc le mot d'un vrai Suisse,  
Vieil ami de tous les Cantons ;  
Tonton, tonton, tontaine, tonton :  
Par les Cantons Dieu fit la Suisse,  
Dieu la maintient par les Cantons.  
Tonton, tontaine, tonton.

J. PORCHAT.

*Conservation des œufs pour l'hiver.* — On destine ordinairement les œufs du mois d'août à la conservation pour l'hiver. C'est sans doute parce qu'à cette époque de l'année les œufs sont moins facilement fécondés que pendant les mois précédents ; les œufs du mois de septembre, quoique moins nombreux, conviendraient donc tout aussi bien que ceux du mois d'août. Il est, en effet, connu qu'un œuf non fécondé se conserve mieux que celui qui l'a été.

Le point principal dans la question est d'empêcher que l'air puisse pénétrer à travers la coque jusqu'au contenu. C'est pour quoi l'on n'emploiera que des œufs bien frais, car s'ils sont vieux, par exemple, de huit à quinze jours seulement, le procès de décomposition de l'intérieur, dû au contact de l'air, a déjà commencé et tous les procédés de conservation seront sans effet.

Votre basse-cour vous livre-t-elle des œufs absolument en suffisance, avantage qu'ont certainement beaucoup de nos ménagères à la campagne, il est un moyen excessivement simple et aisé de les conserver. On lève tous les jours les œufs, on les place par dix dans un filet à larges mailles qu'on trempe dans de l'eau bouillante pendant douze secondes exactement. On les retire, on les laisse sécher et les place par couches ou lits superposés dans un vase, sur de la bourre, du sable fin bien sec, des cendres, de la sciure de hêtre, de la poussière de tourbe parfaitement sèche, du son, de la laine de bois, etc., et on les retire dans une pièce aérée, sans humidité et à l'abri de la gelée.

Le blanc de l'œuf, surpris par l'immersion dans l'eau bouillante, s'épaissit légèrement vers la peau qui le sépare d'avec la coque, et de cette façon l'on comprend que le contact de l'air avec l'intérieur soit intercepté.

*Conseils aux ménagères.* — La « réjouissance », tel est le singulier nom pour désigner les os dont les bouchers accompagnent la viande qu'ils nous vendent.

Réjouissance pour eux, soit ; mais assurément pas pour les ménagères, car ces os, qui constituent les réjouissances, ne valent absolument rien, sinon pour faire de la colle.

Lisez plutôt ce qu'en disent les savants : Les os ne sont pas utiles dans l'alimentation.

Lorsqu'on met un os dans le pot-au-feu, une partie de la gélatine contenue dans les pores de cet os finit par se dissoudre et les vides qu'elle y laisse se garnissent des suc de la viande tenus en suspension dans le bouillon : aussi, après une ébullition de cinq à six heures, l'os devient excellent à sucer, car il a absorbé les meilleurs éléments du potage.

Le jarret de bœuf, en si grande faveur chez les gargoniers pour la confection du bouillon, doit également en être exclu ; le bouillon épais qu'on obtient est tout simplement de la colle.

Le bouillon doit être clair et limpide.  
C'est donc une erreur de dire qu'il n'y a pas de bon bouillon sans os.

**Réponse à l'énigme de samedi :**  
La lettre Y. — Nous avons reçu plus de cinquante réponses justes. L'espace nous manque pour les publier. — La prime est échue à M. Eug. Jaccard, à Vugelles.

Un abonné propose cette autre énigme :

Je suis tout et je ne suis rien ;  
Je fais le mal, je fais le bien ;  
J'obéis toujours quand j'ordonne ;  
Je reçois moins que je ne donne ;  
En mon nom l'on me fait la loi ;  
Et quand je frappe, c'est sur moi.

Prime : Un objet utile.

*La Vie populaire* publiée : La Femme du Frère, par C. Oudinoi. — Amie, par H. Malot. — L'Argent, par E. Zola. — Les Décorateurs de Sèvres, par J. Perrin. — Confessions d'un amant, par Marcel Prevost. — Robes rouges, par P. Adam. — Suleima, par P. Loti. — Barnabé, par F. Fabre. — Notes et souvenirs.

#### Boutades.

Un impressario de café-concert est en train de former une troupe de ballet.

Deux danseuses viennent lui demander un engagement :

Après les avoir examinées :

Vous êtes un peu maigrelette, dit-il à l'une. Et vous, un peu boulotte, ajoute-t-il en se tournant vers l'autre.

Puis, s'adressant paternellement à toutes deux :

— Tâchez de vous entendre !

Un prudhomme de province cause avec un de ses amis :

— Oui, monsieur, oui ! je trouve abominable que, lorsqu'on est riche, on ne s'occupe pas de ses proches dans la misère. Ainsi, tenez, moi... j'ai une tante sans le sou, une veuve, fort intéressante en un mot...

— Vous lui faites une rente ?

— Non, mais je l'ai prise chez moi, comme cuisinière. Je ne lui donne pas de gages, mais je suis sûr au moins qu'elle ne mourra pas de faim.

Une femme d'esprit avait gardé des grâces tardives, mais avait abdiqué toute coquetterie dès la quarantième année.

Un adorateur attardé la complimentait.

— Vous êtes charmante ce soir.

— Merci, mon ami, seulement, autrefois, on n'ajoutait pas *ce soir*.

Deux naturels de la Cannebière causent de leur force :

— Toi qui te dis si fort, porte donc un poids de cinquante kilos à bout de bras.

— Ma foi, je n'essayerai même pas. On a l'air trop bête de rester comme cela le bras tendu... pendant des heures !...

Le docteur X... disait hier à une de ses clientes qui se figure être affligée de de tous les maux et qui le dérange sans cesse pour des riens :

— Ah ! madame, quelle santé il vous faut pour supporter toutes ces maladies-là !

Un petit gars de dix ans va souhaiter la fête à sa grand-mère :

— Grand-mère, lui dit-il, je souhaite que vous viviez le restant de vos jours.

— Oh ! mon pauvre Pierrot, je n'irai jamais jusque-là.

Deux jeunes femmes feuilletent un album de photographies.

— Tiens, voilà le portrait de M<sup>me</sup> X...

— Il n'est pas réussi.

— Ah ! voici son mari... il est mieux.

— Dame ! vous savez que, dans la vie comme chez le photographe, les hommes sont toujours plus faciles à attraper...

**M. Baron**, premier comique du Théâtre des Variétés, de Paris, avec le concours d'autres artistes parisiens, nous donnera ce soir : *Les Trois Epiciers*, vaudeville en trois actes, de Lockroy et Amicel-Bourgeois ; — *Paris-Exposition*, revue en un acte, de Blondeau et Moréal ; — *Les Giboulées*, vaudeville en un acte, de Naitter et Jules Prével.

**La ménagerie Nouma-Hawa**, installée place du Tunnel, est, dit-on, fort intéressante. Les bêtes sont superbes et les dompteurs courageux. Magnifique collection de lions, de tigres, ours blancs, etc. M. Bucher et M<sup>me</sup> Nouma-Hawa font faire à ces animaux des exercices très remarquables.

#### Souscription DAVEL

Liste précédente.	Fr.	93	50
M. F. Velti-Heer . . . . .	»	5	—
Total.	Fr.	98	50

L. MONNET.

#### VINS DE VILLENEUVE

Amédée Monnet & Fils, Lausanne.

#### PARATONNERRES

Installations sur constructions de tous genres. Système perfectionné. Grande spécialité ; nombreuses références.

L. FATIO, constructeur, à LAUSANNE

#### ACHAT ET VENTE DE FONDS PUBLICS

Actions, Obligations, Lots à primes.

Encaissement de coupons. Recouvrements.

Nous offrons net de frais les lots suivants : Ville de Fribourg à fr. 13,25. — Canton de Fribourg à fr. 27. — Communes fribourgeoises 3 % différé à fr. 48. — Canton de Genève 3 % à fr. 101,75 De Serbie 3 % à fr. 85. — Bari, à fr. 67. — Barletta, à fr. 44. — Milan 1861, à fr. 43. — Milan 1866, à fr. 42,75. — Venise, à fr. 26. — Ville de Bruxelles 1886, à fr. 99. — Port à la charge de l'acheteur. Nous procurons également, aux cours du jour, tous autres titres.

J. DIND & Co, Ancienne maison J. Guilloud.

4, rue Pépinet, LAUSANNE

Succursale à Lutry. — Téléphone.