

**Zeitschrift:** Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande  
**Band:** 29 (1891)  
**Heft:** 45

**Artikel:** [Nouvelles diverses]  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-192592>

### **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>**

quantité suffit pour parfumer un flacon. — Après le mélange, laissez reposer pendant quelques semaines, les flacons bien bouchés, dans un lieu chaud, et l'on aura un extrait aussi parfait que celui qu'on achète chez les parfumeurs.

*Beignets de pain ou pain perdu.* — Cassez et battez dans un plat profond cinq ou six œufs avec une cuillerée d'eau de fleur d'orange, de la bonne eau-de-vie et de la râpure de citron sec pour aromatiser ce mélange; continuez de battre et remuez tout ensemble.

Coupez alors des rôties de pain de cinq à six millimètres d'épaisseur en carré, losanges, étoiles, disques, etc. Mettez-les dans votre mélange jusqu'à ce qu'elles soient suffisamment imbibées. Faites frire et servez chaud en rangeant vos rôties sur un plat comme des beignets et en les saupoudrant de sucre.

*Foie de mouton à l'athénienne* (cuisine grecque). — Coupez en tranches des foies de mouton que vous placez dans une casserole où vous avez mis quelques bonnes cuillerées d'huile d'olive avec assaisonnement de sel, poivre, fines herbes. Faites cuire à feu très doux pendant une grande heure; retirez les tranches que vous dressez sur un plat. Mouillez la sauce d'un peu de vin blanc, liez avec un peu de farine, exprimez le jus d'un demi-citron, versez très chaud sur les tranches et servez.

Celui qui trouve un bon gendre gagne un fils; mais celui qui en trouve un mauvais, perd une fille.

*Cosmétiques et accessoires de toilette sans lesquels une femme ne saurait être convenablement et gracieusement parée.*

Un élixir de longue vie : — *la religion.*  
Une essence de rose garantie comme conservant son parfum dans tous les pays : — *la vertu.*

Un topique labial : — *le sourire de la bienveillance.*

Une composition pour accroître la beauté : — *la tendresse et la constance.*

Du rouge pur : — *la modestie.*

Une lotion pour se préserver des rides : — *la gaieté.*

Un miroir : — *la réflexion.*

Des pastilles pour combattre l'ennui : — *le travail.*

Une eau merveilleuse pour conserver la fraîcheur du teint : — *l'habitude de se lever matin.*

Un collyre : — *la sensibilité.*

Un vase de cristal : — *la sincérité.*

#### Réponse au rébus de samedi :

*Au fur et à mesure que les désirs augmentent, les richesses diminuent.* — Ont deviné : MM. Leresche, Amsler, Nicolin, Besson Dr, Léon Cérésolle, Lausanne; Orange, Genève; Jacottet, Chaux-de-Fonds; Vuilleumier, Renan; Grivat, Féchy; Favre, Romont; Mounoud, Territet; café du Nord, Nyon; Ribaux, Bevaix; Jeanneret, Bayards; Prod'hom,

Carouge; Destraz, Echandens; Monod, à la Couronne, Nyon. — Le tirage au sort a donné la prime à ce dernier.

#### Charade.

L'avare n'a jamais assez de mon premier;  
Mon second, de sa part, est rarement louable;  
Il n'en est pas ainsi de mon entier,  
Dont l'auteur me paraît d'autant plus estimable,  
Que, par malheur, à chaque pas,  
On ne trouve que des ingrats.

Prime : Un objet de poche.

**THÉÂTRE.** — Demain, dimanche, le grand succès de la Porte-St-Martin :

#### La Grande Marnière,

drame en 5 actes de G. Ohnet. — Rideau à 8 heures.

Jeudi 12 novembre : **Le Misanthrope**, de Molière.

**CONFÉRENCES.** Salle des concerts du Casino. — Mardi 10 novembre, à 5 h.  $\frac{1}{4}$  : *La vie publique et privée d'autrefois*, par M. le professeur Carrara. — Mercredi 11 novembre, à 5 h. : *Conférence musicale, avec audition d'œuvres*, par M. Jaques Dalcroze. — Vendredi 13 novembre, à 5 h. : *Le roman français au XIX<sup>me</sup> siècle*, par M. le professeur E. Redard.

Vendredi 13 novembre, *premier concert* d'abonnement de la Société de l'Orchestre, avec le concours de M<sup>lle</sup> Liudet, cantatrice de Genève.

#### Boutades.

— Madame, dit un professeur du Conservatoire, votre fils n'a pu obtenir le prix de piano; il n'a pas d'oreille.

— Mais, monsieur, s'il n'avait pas été sourd, je n'aurais jamais eu la barbarie de lui faire apprendre un instrument pareil.

Un pique-assiette, — il y en a beaucoup, — demandait l'autre jour à certain bourgeois avare à quelle heure on le trouvait chez lui :

— Tous les soirs, répondit ce dernier. Nous dinons à six heures... en venant à sept, vous êtes certain de ne pas nous déranger.

Le même indiscret se présente l'autre jour chez des voisins au moment du dîner.

— Je savais, cher ami, dit-il au maître de la maison, que tu avais du monde à dîner ce soir... On m'a dit que vous étiez treize, et ta femme est si superstitieuse...

— Tu fais erreur, mon cher, nous ne sommes que douze.

— Bah ! je reste tout de même. Il faut corriger les femmes de leurs superstitions.

Un papa se promène avec son petit garçon.

— Quels sont ces arbres ? papa, demande l'enfant.

— Des peupliers.

— Qu'est-ce qu'on en fait ? dis, papa ?

— Eh bien, mon fils, on les coupe pour en faire des planches de sapin.

Au tribunal. Le juge au mari :

— Vous êtes accusé d'avoir maltraité plusieurs fois votre femme.

— Ne l'écoutez pas, monsieur le juge, j'ai toujours été doux envers elle comme du sucre.

— Oh ! par exemple ! comme du sucre... de canne.

Nous demandions l'autre jour à un ouvrier qui va se marier avec une très jolie personne :

— Eh bien, à quand la noce ?

— Ah ! monsieur, ne m'en parlez pas; c'est le diable de se marier. On n'en a jamais fini avec tous les papiers qu'il faut se procurer et tous les frais qu'il faut faire. C'est que ça coûte cher; je vous parie que, rendue chez moi, ma femme ne me reviendra pas à moins de 6 francs le kilo !

L. MONNET.

#### FAVEY, GROGNOZ ET L'ASSESSUR

A L'EXPOSITION DE 1889 ET A LA FÊTE DES VIGNERONS.

Cette brochure, illustrée de nombreux dessins, est en vente dans toutes les librairies au prix de fr. 2. — Le *Bureau du Conteur* se charge de l'expédier en remboursement aux personnes qui lui en feront la demande.

**FAVEY ET GROGNOZ, à l'Exposition de 1878**, est encore en vente au prix de 2 fr.

#### 1892 Agendas de bureaux.

Papeterie L. MONNET, Pépinet, 3.

#### CONSTRUCTIONS EN FER

Serrurerie en tous genres.

Spécialité de fourneaux de cuisine au bois.

St-Roch, 14 et 16, LOUIS FATIO, Lausanne.

#### VINS DE VILLENEUVE

Amédée Monnet & Fils, 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. 102,50 De Serbie 3 % à fr. 85, —. — Bari, à fr. 65, —. — Barletta, à fr. 43, —. — Milan 1861, à fr. 42,50. — Milan 1866, à fr. 12,75. — Venise, à fr. 26, —. — Ville de Bruxelles 1886, à fr. 99,50. — Bons de l'Exposition, à fr. 7,50. — Croix-blanche de Ho'lande, à fr. 16, 50. — Tabacs serbes, à fr. 15, —. *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.

LAUSANNE. — IMPRIMERIE GULLOUD-HOWARD.