

**Zeitschrift:** Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande  
**Band:** 33 (1895)  
**Heft:** 34

**Artikel:** Souscription du "Conteur vaudois" en faveur du Monument Ruchonnet  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-195095>

### **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>**

— Dâvi! se criè à son camerâdo que ferrailivè decoutè.

— Et quiet, Gabriet?

— As-tou tserdzi?

— Oï.

— Eh bin, débarasse-mè vâi dè clia pouta bite.

Dâvi, que n'avâi pas fé atteinchon à cein qu'étâi arrevâ à se n'ami Gabriet, sè revirè, et quand lo vâi dézo, sè met ein jou, ein tsouyeint dè ne pas estraupiâ son camerâdo, merè, tirè lo gatollion et rraaaaao!... lo gros ermailli rebedoulè, éterti. Adon Gabriet sè relâivè, sè séco on bocon, ramassè son crouion et sè remet à pètarâ.

**Service de table.** — On vient de nous adresser, dit le *Salon de la Mode*, quelques questions à propos du pliage des serviettes pour diners de cérémonie. Plusieurs de nos abonnés restent perplexes devant ce point d'interrogation: Plie-t-on encore les serviettes d'une façon compliquée, oui ou non?

Eh bien, non; on ne torsionne plus le linge en des pliures savantes, dont le premier inconvénient était de les ternir. Et puis cela sentait trop le restaurant de second et même de troisième ordre. La mode a définitivement abandonné les éventails, les bateaux, les chapeaux, les fleurs de lys, etc., pour se contenter de la simple pliure du repassage, mettant bien en évidence le chiffre dans lequel on apporte, par contre, tout le luxe de broderie possible.

Les serviettes doivent être calandrées, moelleuses; car trop raides, comme cela se produit si souvent, elles glissent des mains et sont d'un maniement insupportable.

L'ancienne manière française, qui comportait la double assiette, le couvert à droite, les verres à la file et par rang de taille, est abandonnée. A présent l'unique assiette porte la serviette. Le petit pain ne s'y cache pas; c'est le domestique qui le passe pendant que l'on dessert le potage. Si le potage est servi d'avance, la serviette se place à gauche, sur le menu. A gauche encore de l'assiette est la fourchette; à droite, le couteau appuyé sur le support de cristal ou d'argent; la cuiller est à côté. Lorsqu'il y a plus de trois verres, on les groupe par quatre formant amphithéâtre.

#### Recettes.

*Moyen de reconnaître si le café en poudre contient de la chicorée.* — Si on projette le café en poudre à la surface d'un verre plein d'eau, il doit rester à la surface. Lorsqu'il va au fond, c'est qu'il contient de la chicorée et que celle-ci absorbant l'eau immédiatement est entraînée de suite en répandant une couleur jaune dans le liquide; le café ne va au fond qu'après un temps assez long.

Si on examine la poudre mouillée qui se

trouve dans le verre, on voit que celle du café a conservé sa résistance, tandis que celle de la chicorée est molle.

**Confiture de mirabelles.** — La confiture de mirabelles est une des meilleures, quand on la prépare avec soin. Ouvrez quatre kilogrammes de belles mirabelles de jardin bien mûres et fraîchement cueillies. Mettez dans la bassine en cuivre trois kilogrammes de beau sucre concassé avec trois verres d'eau; quand le sucre est fondu, jetez dedans les mirabelles et faites cuire très doucement, en remuant le moins possible, et seulement pour que le fruit ne s'attache pas au fond de la bassine. Après une petite heure, la cuisson doit être terminée, le fruit entier est transparent. On peut, au dernier moment, mettre des noyaux pelés dans cette confiture.

**Conservation du bouillon** — Chacun sait quelle est la difficulté, pendant l'été, de conserver le bouillon; non seulement il faut le faire bouillir à plusieurs reprises, ce qui en diminue la quantité, mais malgré ce moyen, on n'y parvient pas toujours.

Donc, nous conseillons de plonger, pendant l'opération de l'ébullition, un morceau de charbon de bois et de le faire bouillir avec le bouillon dans lequel on le laissera séjourner.

Avec ce moyen si simple, on gardera le bouillon plusieurs jours pendant les grandes chaleurs.

#### Boutades.

Une diseuse de bonne aventure, qui exploitait depuis longtemps la crédulité de nombreux Parisiens, recevait dernièrement la visite d'un personnage qui lui demanda une consultation d'extra-lucidité.

Le prix de l'opération fut fixé à dix francs pour une petite séance.

— Commençons par la petite séance, dit le visiteur en tendant sa main gauche, et si vous me dites des choses dont je puisse apprécier l'exactitude, nous verrons à nous entendre pour obtenir plus de détails.

La séance commença. La diseuse de bonne aventure raconta à son client qu'il était capitaine retraité, qu'il avait eu des chagrins et des revers dans son existence, mais que l'horoscope prédisait un avenir des plus brillants, une longue et heureuse vieillesse, etc., etc.

— Je vois, en effet, madame, reprit alors le pseudo-capitaine, que vous avez un certain talent; mais je constate également que vous n'avez pas « vu » à qui vous vous adressiez: je suis le commissaire de police du quartier de la Madeleine, et je vous dresse une contravention!

Le petit vicomte est plein de cynisme. Il vient de convoler en secondes noces avec une jeune et riche héritière.

— Ma femme est affreuse, disait-il l'autre jour, je le reconnais... Mais elle m'a apporté un million d'indemnité!

Au musée du Louvre.

Une jeune fille est en train de copier un tableau quelconque.

Un gros monsieur, qui contemple son travail, séduit par la gentillesse ou le talent de l'artiste, lui dit en ôtant son chapeau:

— Oh! mademoiselle, je vous en prie, peignez-moi...

— Impossible, monsieur, vous êtes trop chauve!

Entendu l'autre jour dans la salle de lecture d'un hôtel de Lausanne:

Un Anglais et une jeune demoiselle de la Suisse française causent des difficultés qu'on rencontre dans l'étude de certaines langues.

— Je trouve l'anglais fort difficile à apprendre, dit la jeune fille, surtout en ce qui concerne la prononciation. Ainsi vous écrivez Shakspeare et vous prononcez *Cheexpire!*...

— Aoh! fait l'Anglais, le français il été encor plliou difficile: Vous écrivez élastique et vous prononcez *caoutchouc!*

Un inutile fort inconnu, très désireux de mettre quelque chose sur ses cartes de visites, au-dessous de son nom, a imaginé d'y faire graver:

X...

Membre du suffrage universel.

Guibollard a reçu une gifle.

— Et tu l'as rendue! lui dit Calino.

— Si je l'ai rendue! si je l'ai rendue! Pas du tout, il m'en aurait donné une autre et ça n'aurait jamais fini.

— Un caporal n'est pas un homme, disait un soldat à un caporal de sa compagnie.

— Comment, insolent, dit le chef, je vais te montrer à l'instant si je suis un homme!

— Inutile de prendre cette peine. Est-ce que notre lieutenant ne dit pas chaque jour à l'exercice: « Allons, par ici, quatre hommes et un caporal. » Vous voyez bien, par conséquent, que les caporaux ne sont pas des hommes.

#### SOUSCRIPTION

du « **Conteur Vaudois** » en faveur du **Monument Ruchonnet**.

M. J. DURUSSEL, notaire, Lausanne . . . . .	Fr. 5 —
M. J. DURUSSEL, géomètre breveté, Lausanne . . . . .	» 5 —
M. L. MONNET, rédacteur, Lausanne . . . . .	» 5 —
M. DESARZENS, stagiaire. . . . .	» 2 —

Total Fr. 17 —

L. MONNET.