Le mot du logogriphe de samedi

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande**

Band (Jahr): **28 (1890)**

Heft 10

PDF erstellt am: **01.06.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-191589

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

timable, le plus rare, le plus précieux de tous pour faire ensemble le chemin de la vie : un amour partagé !

NELLY HAGER.

L'ouie et la dama.

C'étâi lo dzo dâo martsi eintrè tsalanda et lo bounan; et vo sédè que y'a bin dâi dzeins qu'ein profitont po atsetâ on ouie po s'ein regalâ; kâ n'ia pas! quand on medzè adé dâo bouli, dâo lard et dâi truffès boulâitès et pi aprés, dâi truffès boulâitès, dâo lard et dâo bouli. fâ pliési dè trossâ dè teimps ein teimps on autro fin bocon po sè tsandzi lo goût; et on profitè dâo bounan iô on fâ dza dâi brecés et dâi bougnets, po sè repétrè avoué dè la medzaille on pou estrà, qu'on arrouzè d'on bon verro dè boutsi. N'est pas ti lè dzo féte!

Don, cé dzo dè martsi que vo dio, onna dama einvouyè sa serveinta po atsetâ on ouie. Ora ne sé pas se la lurena s'amusà à taboussi ein route et se le ne trovà perein què dâo rebu su lo banc dâo martchand d'eimplioumâ, âo bin se ne le sut pas choisi; mà tantià qu'ein pliace de n'ouie grassoletta et dodüa, l'atsetà onna béte qu'avâi tant pou d'apparence que la dama lâi fe quand l'a lâi montrà :

— Mâ, ma pourro bouéba, vo z'âi bin mau atsetâ, kâ voutre n'ouie a bin petita mena.

— Oh, noutra maitra! repond la serveinta, atteindè pi que y'aussè dé la farça dedein et que le sâi bin gonclliâïe, et vo z'allâ vairè coumeint le va férè dè l'effé. C'est tot coumeint madama quand le sè vîtè po allâ ein vela.

On bravo saint.

Onna fenna avâi po hommo on soulon qu'étâi pe soveint pè lo cabaret qu'à l'hotô, et vo dussa compreindrè que stu mènadzo n'étâi pas lo paradis, kâ l'hommo étâi on bordon et la fenna qu'avâi bouna tapetta ne restâvè pas ein derrâi po menà la leinga.

Quand le ve que quiet que le diéssè, son soulon ne la volliâvé pas attiutâ, le sè décidè d'allâ recitâ on avé-mariâ dévant l'estatua d'on saint qu'étâi appoyé à na colonda dè l'église, po que fassè tsandzi dè conduite à se n'hommo.

Cauquiès dzo après, lo gaillâ, tot malâdo, sè met âo lhî, et ein veingtè-quatr'hâorès, m'einlévine se ne passè pas l'arma à gautse.

— Eh! que cé saint est portant bon, se fe la fenna à sa vesena, quand se n'hommo eut veri lè ge; l'accordè mé qu'on ne lâi démandè!

Recettes.

Potage Chantilly. — Mettez à l'eau froide des lentilles, que vous ferez cuire avec un peu de sel, un oignon et un bouquet de persil. Egouttez-les et passez. Mettez la purée dans une casserole; rendez-la liquide avec du bouillon; ajoutez un morceau de beurre au premier bouillon; versez dans la soupière sur des croûtons.

* * *

Sirop d'oranges (expérimenté par une de nos anciennes abonnées). — 4 belles oranges, 2 kilos de sucre en gros morceaux, 1 1/4 litre d'eau, 15 grammes d'acide citrique. — *Préparation:* Frotter les morceaux de sucre sur l'écorce de manière à en extraire complètement le jus. Jeter l'eau sur le sucre et remuer souvent. Quand le sucre est fondu, ajouter l'acide citrique, bien mélanger, passer ensuite et mettre en bouteilles.

Ce sirop se conserve longtemps. Agiter la bouteille chaque fois que l'on s'en sert. — L'orange elle-même n'est donc *nullement employée* et doit être mangée séparément.

Le mot du logogriphe de samedi

est *Flambeau.* Ont deviné : MM. Gueissaz, Avenches; Bourdilloud, Estavayer; Société de lecture, Fey; Pelletier, Chaux-de-Fonds; Pierrette, Lausanne; Prod'hom, Carouge; Lapierre, Sépey; Gerber, Lutry; Salle de lecture, Lutry; Orange, Genève; Vionnet; Chez-le-Maître; Boulenaz, Lausanne; Poncet, Genève; Dunoyer, Cressier; Parisod, Grandvaux; Fatebert, Villars-Bramard; Eugène Bastian, Forel; Vuille-Perret, Ch.-de-Fonds; Vuithier, Neuchâtel. — La prime est échue à M. Lapierre, boulanger, au Sépey.

Charade

L'avare, avec grand soin, enferme mon premier;
Géant, dans les forêts, se trouve mon dernier;
Aux vieux toits, aux vieux murs, demandez mon entier.

Prime : 100 cartes de visite.

La livraison de *mars* de la BIBLIOTHÈQUE UNIVERSELLE contient les articles suivants : Le paupérisme à Londres, par M. *Léo Quesnel.* — Une vieille fille, par M. *Henri Warnery.* — Wagner et Liszt, d'après leur correspondance, par M. *William Cart.* — Etudes californiennes, par M. *H. Gaullieur.* — Le joueur de zither, par M. *Jean Menos.* — Un patriote bulgare, par M. *L. Leger.* — Variétés. — Documents babyloniens découverts en Egypte, par M. *E. Naville.* — Le mouvement littéraire en Italie, par M. *E. Rod.* — Chroniques parisienne, allemande, anglaise, suisse, politique.

Bureau, Place de la Louve, à Lausanne.

Samedi, l'*Union instrumentale* donnera au Casino-Théâtre sa soirée annuelle. Le programme comprend plusieurs morceaux de musique, une bouffonnerie musicale, une comédie, une scène-duo et un bal. Voilà qui promet d'être amusant.

On nous annonce que Mlle Lerou, de la Comédie-Française, que nous avons eu le plaisir d'entendre dans *Hamlet*, donnera la semaine prochaine, à Lausanne, la *Policière*, grand drame de Montépin et Dornay, dans lequel elle a créé, à l'Ambigu, le rôle d'Aimé Joubert. Cette artiste distinguée jouera avec le concours de la troupe Scheler, renforcée de quelques artistes parisiens.

Boutades.

Le directeur de la prison demande à un criminel, le matin de son exécution, s'il désire quelque chose.

— Je mangerais volontiers des pêches, fait le condamné.

— Des pêches!... mais nous sommes au mois de février, et elles sont loin d'être mûres.

— Oh! qu'à cela ne tienne, j'attendrai.

On a volé, pendant la nuit, la porte en bois du jardin de M. S. Celui-ci, interrogeant son domestique à ce sujet, lui dit :

— Voyons, Jean, tu es allé le dernier au jardin hier. A quelle heure l'as-tu quitté?

— A six heures.

— Eh bien, lorsque tu as refermé la porte en sortant y était-elle encore?

Deux amis se rencontrent après une longue séparation. Depuis quelques mois l'un deux se teint outrageusement la chevelure :

— Comme il y a longtemps que nous ne nous sommes vus, dit-il.

— Oh! oui... A cette époque vous aviez encore les cheveux tout gris!

Bébé se promène au Bois de Boulogne avec sa grand'mère, dans une allée écartée.

— Dis-donc, grand'maman, s'écrie-t-il, si nous rencontrions un loup!

— Mais il n'y a pas de loup au Bois de Boulogne, et s'il en venait un, je te défendrais, — je me mettrais devant toi.

— Oh! oui... n'est-ce pas, grand'maman, comme çà pendant qu'il te mangerais j'aurais le temps de me sauver.

On n'est pas plus égoïste qu'à cet âge sans pitié.

L. MONNET.

VINS DE VILLENEUVE
Amédée Monnet & Fils, Lausanne.

On demande *un jardinier* connaissant aussi le service de maison pour une pension d'étrangers. S'adresser Prairie, Yverdon. (H 2013 L)

ACHAT ET VENTE DE FONDS PUBLICS
Actions, Obligations, Lots à primes.
Encaissement de coupons. Recouvrements.
J'offre net de frais les lots suivants : Ville de Fribourg à fr. 12,75. — Canton de Fribourg à fr. 25. — Communes fribourgeoises 3 % différé à fr. 49,50. — Canton de Genève 3 % à fr. 103 50 Principauté de Serbie 3 % à fr. 83. — Bari, à fr. 72. — Barletta, à fr. 39,50.. — Milan 1861, à fr. 39,50. — Venise, à fr. 24,25
Ch. BORNAND, *Success. de J. Guilloud*,
4, rue Pépinet, LAUSANNE

LAUSANNE — IMPRIMERIE GUILLOUD-HOWARD.