

Petits conseils

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **31 (1893)**

Heft 35

PDF erstellt am: **17.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-193796>

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.

dire que j'ai trompé ces honnêtes demoiselles! » Et, à bout de douleur, elle cria à son mari: « Que n'es-tu mort vraiment! »

Onna débordenâie.

Quand l'est qu'on vint dè sè fourrà à l'hi, qu'on est bin einvortolhi dein lè linsus, qu'on a sono et qu'on est eindroumâi, ne fâ pas bon ètrè reveilli pè dâo trafi. Se l'est on tsin que dzapè à bin on contréveint que tapè, eh bin on sâ que l'est et on sè revirè dè l'autro coté; cein vo z'eimbètè et vouaique tot; mà s'on est reveilli pè dâo boucan qu'on ne sâ pas que l'est, lè z'époairâo coumeinçont à châ, à sè regregni dézo lo lévet, sein ousâ allâ vairè cein que y'a et sont mau à l'âo z'èse tota la né; tandi que s'on preind son coradzo à dué mans po chaotâ frou, einfatâ sè tsaussès et allâ vairè cein qu'ein est, on est tranquillo et on sè reindoo sein cousin, kâ la pe granta eimpartiâ dâo teimps on s'époairè po rein.

L'autra né, onna brava véva que cut-sivè soletta pè lo plian-pi dè la maison, vegnâi dè s'eindroumi quand onna débordenâie dâo tonaire la reveillè et la fâ rechâtâ dein son lhi.

« Eh! à Dieu mè reindo! » se fâ la pourra fenne, c'est on coup dè fusi; se bayi s'on mè voudrà tiâ!

Adon le chaotè frou ein pantet et après avâi einfatâ on gredon, le frinnè amont lè z'égras po allâ criâ ào séco per tsi clliâo que demâoravont per amont. Clliâo dzeins sè relâivont, sè vitont à la couâte, et traçont frou po tâtsi d'accrotsi l'assassin. Ma fâi après avâi verounâ pè vai la maison et pè lo courti, ne tràovont nion; vouâitont lè contréveints po vairè s'on lâi trovâvè on perte dè balla? rein; min dè careau épéclliâ; lè z'épenatsès et lo tserfouliet n'étiot pas troupenâ, et diabe lo pas que y'avâi z'u cauquon perquie.

— Mà, se firont à la véva, vo z'âi révâ; n'ia min z'u dè coup dè fusi; ne l'ariâ bin oïu.

— Oh! câisi-vo! y'ein su onco tot einsordellâie.

Enfin après avâi bin revouâiti pertot, l'eintront tsi la véva po bâire on verro su la poaire. Adon quand la véva àovrè lo boufet po preindrè dâi verro, le sè met à recaffâ coumeint 'na foula.

— Qu'âi-vo, se lâi firont lè z'autro, que créyont que le pèzâi la boula?

— Veni vâi vairè!

Ye vont, et que tràovont-te? On pot plein dè cougnarda âi prommès, qu'étâi couvai avoué onna pètublia qu'on avâi attatsi fermo ào coutset dâo pot; et coumeint cein avâi fermeintâ, à cein que paré, la pètublia avâi chaotâ, et c'étâi cllia débordenâie qu'avâi reveilli et épouâiri la pourra véva.

Lè z'autro ein rizont adé.

Réponse à la devinette du samedi 19 août.

Cette réponse se trouve raisonnée dans la lettre suivante:

Orbe, le 20 août 1893.

Monsieur,

Voici la solution de la devinette publiée dans votre numéro 36: Si le chasseur avait abattu à chaque coup une pièce de gibier, son ami aurait eu à lui payer $8 \times 12 = 96$ fr. Le dit ami n'ayant eu à payer que 24 fr., il y a donc une différence de $96 - 24 = 72$ fr., provenant d'un certain nombre de coups manqués. Pour trouver ce nombre, je raisonne ainsi: Puisque chaque coup manqué, non seulement ne rapporte pas 8 fr. au chasseur, mais qu'il doit payer 10 fr. pour chaque coup manqué, il se produit une différence en moins de $8 + 10 = 18$ fr. Le chasseur a donc manqué autant de coups que le nombre 18 est contenu de fois dans 72, soit 4 coups.

Recevez, monsieur, mes bonnes salutations.

J. OGIZ.

Ont aussi répondu juste: MM. Paul Magnin, Bulle; — Guilloud, Avenches; — Rosset, Genève; — Martin, Romanel; — Une blonde de La Sarraz; — Boltshauser, Montreux; — Dellestert, Vuflens; — Neeser, Malleray; — Dufour-Bonjour et Orange, Genève; — Bastian, Forel; — Lavanchy, garde-frontière; — Cercle industriel, Neuveville; — Panchaud, Olbert-Frick; — Tinembart, Bevaix; — Gonet, Lausanne; — Rochat, Brenets; — Pelot, Biolley-Orjulaz; — Brailard, Verrières; — Perrochon, Bogis-Bossey; — Duchod, Paris.

La prime est échue à M. Pelot.

Charades.

Dans le premier souvent on verse le second, Le tout et son collier aux escrocs fait affront.

* * *

L'un est mois agréable, et l'autre écorce utile, Le tout est pauvre aux champs et superbe à [la ville.

Petits conseils.

Viandes mal cuites. — On aurait grand tort d'abuser des viandes saignantes. Elles sont, il est vrai, plus nourrissantes ainsi préparées; mais le bénéfice que l'on retire est plus apparent que réel, car on le perd en partie par le surcroît de fatigue que leur usage inflige à l'estomac. C'est là du reste le moindre des inconvénients de la viande saignante, car elle contient souvent des parasites, comme par exemple le germe du ténia (ver solitaire), qu'une cuisson suffisante seule peut détruire, et qui, en se développant dans notre organisme, y apportent de graves perturbations. La viande de mouton est la seule qui ne contienne jamais de ténias, il est donc moins dangereux de la consommer saignante que la viande de bœuf.

Rouille. — Un mélange de deux tiers d'huile de pétrole et d'un tiers d'huile d'olive constitue un excellent agent de préservation de la rouille.

Toiles cirées. — On ne doit jamais laver les toiles cirées avec de l'eau chaude, mais avec une éponge ou un linge imbibé d'eau froide. On peut de temps en temps, quand elles sont

trop grasses, les nettoyer avec de l'eau de cristaux de soude tiède.

Boutades.

Le petit Paul, qui a ravagé l'armoire aux confitures, a reçu de maman une verte semonce.

— Voyons, lui dit-elle en se radoucissant, dis-moi que tu te repens, et reconnais toi-même que c'est bien vilain d'être gourmand.

— Oh! oui, maman, c'est bien vilain, mais c'est bien bon.

Une bonne se présente pour entrer en place. Avant de rien conclure, elle demande à voir la cuisine et la chambre qui lui est destinée.

L'inspection de la première pièce paraît la satisfaisante.

Arrivée à la chambre:

— Pas de tapis, ici! s'écrie-t-elle avec un dédain superbe... merci! je n'entre pas.

Une dame se présente dans un magasin spécial de poupées et demande à voir des modèles habillés.

— Je voudrais, dit-elle, une poupée avec une traîne, des bottes et un toquet.

— Madame, lui dit la marchande d'un air compassé, il y a des maisons qui tiennent ce genre d'articles... Ici, nous n'avons que des *poupées honnêtes*.

L. MONNET.

COMPTES DE MÉNAGE

VALABLES POUR 4 ANS

En vente à la *Papeterie Monnet*. — Prix 2 fr.

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

Demander à **J.-H. MATILE**, au Petit-Bénéfice, **Morges**, échantillons de ses nouveautés pour robes, jupons, jaquettes et manteaux. Marchandise solide et meilleur marché que partout ailleurs, à qualité égale. Confection pour hommes; draperie, cotons, couvertures, tapis, descentes de lit, etc.

ACHAT ET VENTE DE FONDS PUBLICS

Actions, Obligations, Lots à primes.

Encassement de coupons. Recouvrement.

Nous offrons net de frais les lots suivants: Ville de Fribourg à fr. 13,40. — Canton de Fribourg à fr. 27,90. — Communes fribourgeoises 3 % différé à fr. 45,90. — Canton de Genève 3 % à fr. 105,50. De Serbie 3 % à fr. 88,—. — Bari, à fr. 58,25. — Barletta, à fr. 45,75. — Milan 1861, à 38,—. — Milan 1866, à fr. 41,—. — Venise, à fr. 25,—. — Ville de Bruxelles 1886, à fr. 106,—. — Bons de l'Exposition, à fr. 6,—. — Croix-blanche de Hollande, à fr. 13,90. — Tabacs serbes, à fr. 11,50. — *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. — Administration du *Monteur Suisse des Tirages Financiers*.

LAUSANNE. — IMPRIMERIE GUILLOUD-HOWARD.