

Boutades

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **34 (1896)**

Heft 12

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-195471>

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.

dant sa main à l'homme semble lui dire: «Vous êtes assez connu, ou vous m'avez donné assez de preuves de bonne éducation, de sûreté de caractère, pour que je vous accorde cette marque de confiance.»

Il s'agit des jeunes filles aussi bien que des femmes mariées.

Pour les mêmes raisons, à peu près, un homme ne tend pas la main à son supérieur, il attend que celui-ci la lui offre, et il doit la lui offrir. Nous entendons parler aussi de la supériorité donnée par l'âge. Les jeunes filles et les jeunes femmes se laisseront donc tendre la main par les dames plus âgées.

Lorsqu'un homme serre la main d'une femme, il ne doit pas la lui broyer comme à un camarade. Il lui fait simplement sentir l'étreinte de sa main et s'incline en signe de respect et de reconnaissance. Il agira de même à l'égard des hommes placés au-dessus de lui, par l'âge surtout; mais il peut presser leur main un peu plus fort.

Il est des gens qui ne font que vous toucher la main. Cela est impertinent. La poignée de mains doit être franche. Arrangez-vous pour ne pas offrir la main ou pour ne pas vous la laisser offrir, si vous ne voulez pas serrer celle qui se tend vers vous. Un de mes amis assure que cette façon de donner la main indique un caractère faux ou très méfiant; moi je pense qu'elle implique aussi l'orgueil, le dédain. — Ceux qui ne vous tendent qu'un ou deux doigts ne sont pas plus polis; en outre, ils dévoilent leur nature froide, indifférente ou trop égoïstement réservée. C'est également un manque d'éducation de retenir trop longtemps une main dans la sienne. On peut gêner ceux dont on emprisonne ainsi la main, et cela témoigne de trop d'aplomb, de suffisance, peut-être même d'un certain mépris d'autrui.»

Origine du bœuf gras. — On sait que la promenade du bœuf gras, abandonnée depuis de longues années par les Parisiens, a eu lieu dernièrement. On en explique ainsi l'origine:

Durant longtemps, les lois civiles et religieuses ont été d'accord pour proscrire, pendant le carême, l'usage des aliments gras; il n'y avait d'exception qu'en faveur des malades.

Les bouchers n'avaient nulle part le droit d'étaler ou de vendre la viande en temps prohibé, sans s'exposer à des peines sévères. Néanmoins, pour satisfaire aux besoins des personnes exemptes de l'abstinence, il fallait quelqu'un qui pût procurer cet aliment sur un ordre du médecin.

On établit donc le boucher du carême, et, pour ne pas blesser de justes susceptibilités, il y avait un concours annuel entre tous les gens de cette profession, ensorte que le privilège appartenait à celui produisant le bœuf le plus beau et le plus gras au jugement de tous les gens de la localité.

Ce bœuf, couronné de fleurs, était triomphalement promené, au son de la trompe, par les rues et les carrefours de la ville, afin que tout le monde pût connaître le boucher du carême et son merveilleux produit.

Croquer le marmot — Veut-on savoir d'où vient l'expression si fréquemment employée de «croquer le marmot»? C'est l'*Intermédiaire des Chercheurs et des Curieux* qui va nous répondre:

«Au temps de la féodalité, on appelait *marmot* un gros marteau qu'il fallait soulever pour faire ouvrir la porte des manoirs. Quand on attendait longtemps, on disait: *J'ai fait craquer le marmot*. Par une espèce de jeu de mots, on a fait de là l'expression *croquer le marmot*, qui veut encore dire aujourd'hui attendre.

» En Bretagne, on dit dans le même sens: compter les chevilles de la porte, ou encore: *jobber*. »

Quand botsè-t-on d'étrè amoeirào ?

Ma fài, po dè derè quand on botsè d'étrè amoeirào, l'est prào molési; kà y'ein a que lo sont tota lào vià et dâi z'altro qu'ein ont vito prào. Po savâi quand cein coumeincè, n'est pas malin. Lè bouébo et lè bouébettès sè guegnont dza d'ao teint que vont à l'écoula; mà n'est diéro què quand l'ein sont frou et que sont dè la jeunesse que cein coumeincè pot dè bon; kà ein sè raccompagneint la demeindze né ao bin après onna danse, lo tieu coumeincè à borattà, et quand on valet a trovà onna gaupa que l'âi plié et que lài convint et que la grachàosa est d'accou, lè z'amoeirào sont bintout dein lo bounheu; mà po diéro dè teimps? Cein est bin cazuet. Po lè z'ons cein dourè; mà po d'âi z'altro on lè pào bintout traci dè la lista dâi z'amoeirào.

Ora, y'ein a que ne traovont rein à lào potta ào bin que ne pàovont pas preteindrè à cein que voudriont et ma fài après on refus, adieu lo bet d'accordàiron; et quand nion ne vint contà fleurette à 'na grachàosa, la pourra pernetta est bin d'obedjà dè dzourè queie et faut dâi iadzo atteindrè rudo granteimps et petètrè tota sa vià sein poâi conteintà son pourro tieu.

— Quand botsè-t-on d'étrè amoeirào? demandàvè on valottet à 'na vilhie dè septantè-cin ans.

— Eh, mon valet, se repond la pernetta, tè faut cein demandà à 'na pe vilhie què mè.

Ora, attiutadè cein qu'ein peinsàvè onna pe vilhie:

Lâi avâi dein lo teimps, à Vevâi pè lo bet dè la vela, dâo côté dè La Toy, onna vilhie qu'aprosrivè d'âi quatre-vingts, qu'on lài desâi la mère Bonavaux. Sta vilhie tegnâi onna petita boutequa iò le veindâi dâi z'allumettès, dâo savon et autre z'affèrès et iò lè dzeims allâvont atseta pè pedi po la pourra fenna que n'étâi pas bête, allâ pi! et qu'arâi z'u prào dè cabosse po fèrè on làivro, kà l'avâi la nortse po fèrè d'âi versets.

Le demàoràvè tsi lo père T....., on bravo et dign' hommo, qu'étâi adè on pou risolet et farceu, quand bin n'étâi pequa dzouveno. Onna né que revegnâi dâo sacllio, que tot lo mondo droumessâi dza pè la mâison, ne sè pas se lo fe espreset à na, mà tantîa qu'ein passeint dévant la porta à la mère Bonavaux, s'eimbonmè on pou contrè que cein reveillâ la vilhie. Ora, ne sè pas se le sè peinsâ que lo père T..... avâi einviâ d'allâ ài felhiès; mà adè est te que lo leindèman le lâi fe portâ on bocon dè papâi iò l'avâi marquâ:

Abandonnez, monsieur, de folles entreprises,
Qui ne sont plus, hélas! à notre âge permises;
Car vous seriez puni, soyez-en bien certain,
De vouloir rallumer un volcan mal éteint!

Recette.

Aloyau braisé. — Prenez un aloyau contenant tout le filet. Enlevez les os de l'échine, parez en forme de carré long; ficellez et posez dans une braisière. Salez et mouillez à moitié de hauteur avec du vin blanc et du bouillon fait d'extrait de viande Liebig délayé dans un peu d'eau. Après deux heures de cuisson, retournez l'aloyau; faites cuire encore deux heures et retirez. Egouttez, débridez et dressez sur un plat chaud. Servez en accompagnant de la cuisson dégraissée, passée et mise dans une saucière à part et dans laquelle vous aurez mis, pour corser la sauce, gros comme une noisette de Liebig.

Théâtre. — Guillaume-Tell. — Nous nous empressons d'attirer l'attention de nos lecteurs sur les dernières représentations de ce beau drame patriotique. Ces dernières représentations, au nombre de trois, seront données comme suit: l'une ce soir et deux demain, dimanche, la première à 2 1/2 h. et la seconde à 8 h. De longtemps peut-être nous n'aurons une occasion aussi favorable d'applaudir sur la scène notre belle légende nationale, à la représentation de laquelle de gracieux ballets et de magnifiques décors ajoutent un éclat tout particulier. C'est donc la dernière qui sonne: ceux qui ne sauront pas en profiter le regretteront certainement.

Soirée de la Société littéraire. — Il est trop tard pour revenir en détail sur cette soirée dont tous nos confrères ont rendu compte avec de justes éloges. La représentation de deux amusantes comédies, où d'aimables demoiselles de notre ville ont bien voulu affronter les planches et remplacer des travestis plus ou moins réussis, a fait grand plaisir. Certains rôles — nous ne nommerons personne — ont été tenus avec un réel talent d'interprétation, beaucoup d'aisance et de naturel.

M. D., qui dirige ordinairement les répétitions, s'était donné beaucoup de peine et nous le félicitons du résultat.

L'orchestre de la *Littéraire*, créé par elle, a été vivement applaudi dans l'exécution de son programme très heureusement composé. En fort peu de temps, depuis sa formation, il a fait des progrès vraiment remarquables sous l'habile et toujours aimable direction de M. Pazetti. Et chaque fois qu'il a pu se rendre utile et contribuer à une bonne œuvre, il est accouru avec le dévouement le plus empressé. C'est ainsi qu'à Noël nous l'avons vu égayé, par son joli répertoire, la soirée de la *Paternelle* et qu'à diverses fois il est allé réjouir le cœur des malades de nos hôpitaux.

Tous nos encouragements, toutes nos sympathies à la *Société littéraire*.

Boutades.

Dialogue sur le boulevard:

— Comment se fait-il que toi, un homme si élégant, demande un de ses amis à Grosbinet, tu te promènes avec un chapeau tout rapé?

— Mon Dieu! pour une raison bien simple; ma femme m'a dit: «Tant que tu mettras cet affreux chapeau, je ne sortirai pas avec toi!»

On donne une leçon à Bébè:

— D'où viennent les pommes?

— Des pommiers.

— Les poires?

— Des poiriers.

— Et les dattes?

Bébè, après un instant de réflexion, et tout triomphant;

— Des calendriers.

Le mot d'un cardinal.

D'esprit très tolérant, Mgr Donnet vivait en relations très cordiales avec le grand-rabbin de Bordeaux. Et comme on lui reprochait cet excès de tolérance:

— Eh! mon Dieu, répond le cardinal, laissez-moi le voir en ce monde, puisque je ne le verrai pas dans l'autre.

Un pochard rentre gris chez lui. Sa femme le sermonne:

— Comment, dit-elle, tu m'avais promis de rentrer à minuit, et il est trois heures du matin?

— Eh bien, quoi! dit le mari en montrant du doigt le cadran de sa montre, il n'y a pas une si grande différence entre minuit et trois heures, tiens, regarde, je suis en retard... à peine de deux centimètres.

L. MONNET.

Lausanne. — Imprimerie Guilloud-Howard.