

Tout pour la bouche

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **41 (1903)**

Heft 6

PDF erstellt am: **13.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-199910>

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.

D'estimablio patriotes
De soce sé san fatzi;
Ye devan no d'eredzi,
Au noz ensègni la note
Sur qué no povia tzantà:
« Vive noutra libertà! »

Ye légo à ma famille
Que y'appello lo Canton } bis.
Mé voui couplets de tzanson,
Por qu'en dize-vou cent mille
Tzi no on ouye tsantà: }
« Vivé noutra libertà! » } bis.

N'y a que lài bains po vouari.

(PATOIS D'AIGLE.)

Lo conseilli Daniet qu'étaï zu à la crepia, on né, per la plie rudo écrinma dè mai dè décembre, s'airèt sandzéoro.

Lè tè d'otobra d'abo, la tisanna aprì, la sègue, lè cornettè, rein ne l'ai avai fé, et li qu'è-tai gros, grasseré et rodzo dè mina, l'étaï venu asse sètschon qu'on étala.

Tot lo mondo le crétaï fotu. E sé remet portant. Ai vénéindzé d'apri l'ai semotavé lou resin sein àoblia di paï lou grapelhon ai vénéindjeusé.

Enfin quiet, l'étaï mè fré qu'onna rousa et gai qu'on pinson.

— Oh! qué vo vo porta bin, monsu lo conseilli, l'ai dit on vatzéran que ne l'avai vu pas di lo fori. Vo vo z'itè bin repicollà.

— Ouai, ouai, va bin. Diu saï bèni, bin, très bin!

— Et qu'aivò fé? car-mè sovigno què vo z'avai pre tota lè z'herbès dè la Sein-Djan sein povavè vo vouari.

— L'est l'effè dè bains de Lavey.

— Ah! vos ai étà à lo bains, sti tzautein?

— Crai-to que iesso zu lo tein? Et lài fein, la messon et tot lo botachon, quoui l'ai z'arai fé sein mè? Na, na, ie l'ai einvoyi ma fenna!

Les microbes des riches.

Un médecin français, le docteur Vincent, a découvert que ce sont les monnaies de billon et d'or qui ont le plus de microbes à leur surface et que ce sont les pièces d'argent qui en possèdent le moins. Tandis qu'une pièce en cuivre de dix centimes donne jusqu'à 11,000 microbes, et une pièce d'or de 2 à 3,000, on n'en trouve pas à la surface d'une pièce d'argent plus de 500 à 1,000 suivant ses dimensions.

On pourrait objecter que c'est là une simple question de manipulation et que si une pièce de dix centimes est plus riche en microbes qu'une pièce d'argent, c'est qu'elle passe en plus de mains et peut-être en des mains moins coutumières du savon. Mais si l'argument était valable, le louis d'or, qui hante des porte-monnaie plus rares et des bourses plus distinguées, devrait fournir une moisson de microbes moins abondante que la pièce de 1 ou 2 francs. Or, c'est le contraire que montre l'analyse bactériologique.

M. Vincent a d'ailleurs établi que si les microbes sont plus rares à la surface des pièces d'argent c'est que réellement ils ne peuvent pas souffrir ce métal. Il a pris un certain nombre de pièces d'or et d'argent et, après les avoir stérilisées par le flambage, il a déposé à leur surface quelques gouttes de culture de microbes variés.

Les pièces ensemencées ont été laissées à la température ordinaire ou placées à l'étuve à 36 degrés. Tandis que sur un louis d'or le bacille de la fièvre typhoïde peut vivre cinq jours, celui de la diphtérie six jours, le microbe du pus neuf jours, ces divers microbes meurent en moins de dix-huit heures à la surface d'une pièce d'argent. A la température

de 36 degrés — qui est, pour votre gouverne, la température d'un porte-monnaie placé dans votre gousset — tous ces microbes sont tués par les pièces d'argent en moins de six heures.

On ne saurait pousser plus loin l'antipathie, et l'on voit que si les microbes fréquentent les pièces de cent sous, c'est bien contre leur gré. Ce contact leur est imposé par nos mains avides et malpropres, mais il leur est tellement odieux qu'ils en meurent presque aussitôt.

Conclusion: Ne pas dédaigner les piécettes blanches, fussent-elles des papes ou des Helvétia assise.

Extrait de naissance.

Enfin, nous voici au clair! Quel soulagement! Et comme le monde va être heureux, maintenant.

Quel jour est né le premier homme? Jusqu'à présent, cette question n'avait été débattue que par quelques théologiens du moyen-âge et de la Renaissance, qui ne parvinrent jamais à se mettre d'accord.

Un savant docteur a consacré quinze ans de sa vie à résoudre ce problème. Après avoir compulsé tous les textes bibliques et autres, après s'être lancé dans des calculs extrêmement ardu, comme bien l'on pense, il est arrivé à la conclusion qu'Adam a été créé le 23 octobre 4004 avant Jésus-Christ.

Et comme il n'est pas inutile de mettre les points sur les *i*, le docteur en question a trouvé que notre premier père était né à neuf heures du matin.

Le jour de naissance d'Ève n'a pas encore pu être suffisamment précisé... Mais voilà, ce n'est pas aussi important. En matière d'âge, la précision est ce qui importe le moins aux dames.

Les hommes ne sauraient faire moins maintenant que de déclarer jour férié le 23 octobre et d'instituer une fête commémorative, annuelle et universelle, en l'honneur de l'heureux événement.

Quel caractère pourrait-on bien donner à cette nouvelle fête, pour qu'elle ne ressemblât pas trop à toutes les autres?

Une reconstitution de ces premiers âges de l'humanité ne serait sans doute pas très compliquée?

Mais, n'empiétons pas sur les attributions du comité d'initiative.

Remède infallible.

Ernest... pour ne pas dire son nom, a une femme très dépensière et d'une humeur peu facile. Il n'est de jour qu'il ne s'en plaigne à son beau-père.

Celui-ci, fatigué de ces éternelles doléances, fait, il y a quelques semaines, à son gendre:

— Ecoutez, Ernest, dites une fois pour toutes à Clémentine que si elle ne change pas sa façon d'agir avec vous, elle sera déshéritée.

Dès lors, Ernest ne se plaint plus.

Tout pour la bouche.

Prochainement s'ouvrira, place St-François — à ce qu'on dit — un restaurant automatique, à l'instar de ceux des grandes villes. De semblables établissements existent déjà en Suisse, à Zurich et à Genève.

Pour récent qu'il soit, relativement, ce système n'est plus le « dernier cri ».

Voici ce qu'on écrit de Londres, à un journal:

Depuis quelque temps les regards des passants, dans plusieurs quartiers de Londres, sont attirés par d'énormes affiches apposées généralement sur des maisons en construction. Ces affiches commen-

cent toujours par ces mots en grosses lettres: « D'ont eat till we open ». (Ne mangez pas jusqu'à ce que nous ouvrons). Il s'agit de la création de restaurants américains, dits « Quick Lunch » (Rapas rapide).

A l'intérieur on se trouvera entre deux barrières, à l'entrée desquelles seront placés de petits plateaux en argent dont chaque client se munira. Plus loin, sur un comptoir, des portions aussi variées qu'appétissantes seront disposées; on n'aura qu'à choisir en passant.

Au bout de la barrière, une caissière remettra la note au client.

On pourra alors s'asseoir à de petites tables où l'on trouvera sel, poivre, vinaigre, huile, etc., et des serviettes. Le pain et le beurre seront à discrétion.

Les établissements seront ouverts de cinq heures du matin à une heure du matin.

Le jour de l'ouverture un magnifique chronomètre en or sera donné au premier client. Tous les mercredis, le propriétaire fera distribuer à chaque client un objet d'art.

Ainsi, au lieu que les consommateurs donnent des pourboires, ce seront eux qui en recevront.

Boutades.

Deux artistes, courant en vain la chance de plus longtemps, se rencontrent:

— Tiens, tu as l'air tout heureux aujourd'hui, Ernest! T'as enfin vendu un de tes tableaux?...

— Mon « Soir d'automne », à un Anglais, mon vieux!

— Il t'en a donné deux cents francs?...

— Tu peux seulement ajouter un zéro!

— Comment!... trois cents francs!...

Un monsieur s'est présenté plusieurs fois déjà dans une maison de banque sans avoir jamais l'occasion de trouver le directeur.

— Repassez vendredi, lui dit le caissier, M. le directeur ne doit pas s'absenter ce jour-là.

Le vendredi, le visiteur est exact au rendez-vous: « M. le directeur est là?.. »

— Comment, répond le caissier, vous ne savez donc pas l'affreux malheur?... M. le directeur a été écrasé hier par un automobile!...

— Sapristi!... Je n'ai pas de chance, décidément.

Entre amies.

— Mais, en somme, Marie, quel âge as-tu?

— Eh bien, là... vrai... je n'en sais rien... Attends... attends que je compte... Je me suis mariée à dix-huit ans, mon mari en avait trente.

Il en a maintenant le double. Donc, j'ai trente-six ans!

THÉÂTRE. — Procédons par ordre. Demain, dimanche, en *Matinée*, à 2 h. et quart, **M^{me} Sans-Gêne** et **Au téléphone**. Le soir, à 8 h., **Thérèse** ou **l'Orpheline de Genève**, drame en 3 actes, et **M^{me} Sans-Gêne**.

Lundi 9 et mercredi 11, *Soirées littéraires et musicales* par la **Société de Zofingue**. Le succès des représentations d'étudiants ne se discute plus. De l'orchestre au paradis, toutes les places sont occupées. Et si les étudiants jouaient dix soirs de suite, les dix soirs ce serait la même chose.

Vendredi, 13 courant, **Tournée Baret** avec **M^{lle} Jeanne Cheirel**. Cette tournée, conduite par **Baret**, va donner des représentations à Vienne, Berlin, Bucharest, Constantinople, Rome, etc. On sait que son répertoire est toujours choisi dans le genre gai, mais jamais grossier. Les artistes qui entourent **M^{lle} Cheirel** et **Baret** sont **M. Bugnet**, le distingué comédien du Gymnase; **Miles Marie Prat**, de *Lagny*, *Marger*, etc.

Le programme se composera de **Le Vase japonais** (n'a-mour) dont **Mlle Cheirel** a créé le principal rôle au Palais-Royal. **Le cœur à ses raisons**, l'exquise comédie qui vient de passer au répertoire de la Comédie française.

KURSAAL. — Comment, vous n'avez pas lu le télégramme! — Quel télégramme? — **Noblett** est de nouveau à Lausanne. Les Niçois, qui l'attendaient avec impatience, nous le laissent encore quelques jours. Oh! mais, *quelques jours seulement*. Avec ça, le Kursaal a aussi **Gérard** et son *« Varant domestique »*; puis, au programme, **Coco bel oël**, opérette.

La rédaction: J. MONNET et V. FAYRAT.

Lausanne. — Imprimerie Gralloud-Howard.