

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 24 (1886)
Heft: 28

Artikel: Boutades
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-189340>

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: 16.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Lorsque la respiration fonctionne régulièrement, les frictions sèches commenceront à réchauffer le malade, qu'on enveloppera alors dans des couvertures de laine. Un peu d'eau-de-vie coupée d'eau chaude lui sera administrée par petites doses jusqu'à ce que le sommeil et le repos viennent achever la guérison.

Les soins que nous venons d'indiquer doivent être continués avec persévérance jusqu'à ce qu'on soit absolument certain que tout espoir est perdu.

Un chroniqueur rapporte que les bouchers de Genève possèdent depuis un temps immémorial un moyen pour garantir de l'approche des mouches les viandes qu'ils étalent. Les étrangers qui visitent les boucheries de cette ville sont surpris de voir la quantité innombrable de ces insectes qui tapissent les murs extérieurs de l'étalage, sans qu'aucune ose arriver jusqu'à la viande. Les bouchers frottent tout simplement les murs et les boiseries avec de l'huile de laurier dont les mouches ne peuvent supporter l'odeur.

Ratafia de cerises, de framboises et de groseilles. — Rien n'est plus simple que cette préparation. Prenez, par exemple, 5 kilos de belles cerises aigres à courte queue; enlevez les queues et écrasez les cerises en laissant les noyaux, de façon à ce qu'elles laissent couler leur jus. Dès qu'elles sont dans cet état, mettez-les dans un bocal avec 5 litres d'eau-de-vie à 21°; laissez tremper pendant un mois, filtrez sur un linge et pressez les cerises de votre mieux. Vous n'aurez plus qu'à ajouter 180 grammes de sucre par chaque litre de liqueur, et une fois le sucre fondu, vous filtrerez de nouveau si bon vous semble et mettez en bouteilles. Vous pouvez préparer exactement de la même manière d'excellents ratafias de framboises et de groseilles.

Coquelin aîné.

Depuis nombre d'années on entend répéter par les habitués de notre théâtre: Il faut absolument entendre Coquelin! — Ah! si nous pouvions avoir Coquelin! — Quand donc viendra Coquelin?... Eh bien, le voilà, cette fois. Il nous annonce pour *mardi soir 13 juillet, à 8 heures précises*, une représentation de: *Un parisien*, comédie nouvelle en 3 actes, de E. Gondinet. Quand on a l'heureuse chance de pouvoir entendre un artiste aussi populaire et aussi célèbre, on ne manque pas l'occasion.

Evidemment, la salle sera comble, archi-comble. M. Sarcey, parlant de Coquelin, dit: « Il n'est pas un rôle de son emploi où il n'ait été excellent; dans quelques-uns, il s'est montré exquis. Il n'est guère de rôle de valet et de comique où il n'ait laissé sa marque. En ce genre, il est le premier et digne d'être mis à côté des comédiens les plus illustres dont l'histoire du théâtre ait gardé le souvenir. »

Après ce jugement d'une plume aussi autorisée, nous n'avons autre chose à faire qu'à nous efforcer de nous faufiler dans la salle et d'y trouver une petite place, n'importe où, qui nous permette d'entendre et d'applaudir Coquelin.

Réponses et questions.

Solution du problème précédent: 197 pièces. Ont répondu juste: M^{lle} Berney et M. Guignard, Bioux; MM. Stein, Duparc et M^{me} Orange, Genève; MM. Bœhm, Porrentruy; Bastian, Forel; Crivat, Féchy; Vannod, La Saraz; Thuillard, Crissier; Charton, Lausanne; Lavanchy, Grandvaux; Duc, Estavayer; Jacot, Bex; Pavillon, Coinsins. — La prime est échue à ce dernier.

Enigme.

Je sers et j'ai servi toujours
A l'être qui mugit, à l'être qui raisonne;
J'annonce la nuit et le jour;
Car sans moi le soleil n'eût éclairé personne.

Prime: un carnet de poche.

Boutades.

Quand je fais mes malles, nous disait l'autre jour un voyageur, je n'oublie jamais rien. Il n'y a qu'à procéder par ordre, tout est là. Je mets d'abord la main sur mon front et je dis: peigne, brosse, pomade; — bonnet de coton.

Puis je passe aux yeux et je dis: pince-nez, lorgnon, loupe.

Ma main descend sur le nez: mouchoirs, tabac à priser.

Sur la bouche: brosse à dents, eau dentifrice.

Au cou: cache-nez, cravates, faux-cols.

Aux épaules: bretelles.

A la poitrine: gilet de flanelle, pastilles de gomme.

Je vais comme cela jusqu'en bas: chaussettes, pantoufles, etc. — Puis je remonte, et je fais la preuve!

— Pourriez-vous me dire où demeure ce nouveau dentiste américain qui arrache les dents sans douleur?

— Oui, allez seulement au bout de cette petite rue, puis vous tournerez le coin, et de là vous entendrez déjà crier les gens.

La livraison de juillet de la BIBLIOTHÈQUE UNIVERSELLE contient les articles suivants:

Le Bimétallisme, par M. Henri Hentsch. — Victor Hugo, par M. Paul Stapfer. (Troisième partie.) — Hortense. Nouvelle, par M^{me} Hélène Menta. (Fin.) — Souvenirs d'artistes, par M. Armand Leleux. (Fin.) — La Fédération impériale, par M. Léo Quesnel. (Fin.) — Louis Agassiz. Étude biographique, par M. Auguste Glandon. (Fin.) — Les chemins de fer portatifs, par M. G. van Muyden. — Chroniques parisiennes, allemandes, anglaises, russes, suisses, politiques. — Bulletin littéraire et bibliographique.

Bureau chez M. Georges Bridel, à Lausanne.

L. MONNET.

HOTEL DES NÉGOCIANTS

Place Cornavin, 19, à la descente de la Gare.

F. DUC, propriétaire
GENÈVE

Cuisine soignée, prix modérés.