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

**Band:** 20 (1882)

**Heft:** 32

Artikel: Recettes]

Autor: [s.n.]

**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-187095

# Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

# **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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

### 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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

**Download PDF:** 10.12.2025

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

- Eh bien, quoi! tu lui diras que tu étais dérrière moi.

Tiens, c'est vrai!Parbleu! c'est pas plus difficile que ça; allons encore prendre un demi.

Nous ne savons trop ce qui c'est passé à leur arrivée sous le toit conjugal, mais on nous affirme que ces dames ont trouvé l'histoire du poivre un peu épicée.

#### Marc à Rhenri et lè grans dè resin.

Quand la Janette à Marc à Rhenri dit oï, l'est oï, et quand le dit na, l'est na, et lo pourro Marc n'a qu'a dere amen! Vo peins a don bin lo quin dai dou portè lè tsaussès. Et la fenna sè conteintè pas dè coumandà à se n'homo, l'est oncora lli que gardè la clliâ dè la câva, et dè bio savâi que lo Marc ne l'usè pas ein alleint trovâ lo bossaton; mâ n'ein a pas fauta, kâ l'a trovâ on espèce dè passadzo dè la mer rodze, on perte catsi derrài on bosset pè iô pâo s'einfatà à la câva, et que sa fenna ne cognài pas. Assebin ne lâi démandé jamé la cllià po son compto. La lâi faut finnameint quand y'a oquiè à fére, et la Janetta que ne manquè pas dè lo surveilli quand la lâi baillè, ne sè démaufié dè rein et sè peinsè que n'ia pas mé dè déchet que ne dussè ein avâi.

L'autro dzo, on ami à Marc à Rhenri, on montagnard, passâvè pè lo veladzo, et Marc, tot conteint dè lo vaire, l'invite à bâire trâi verro; mâ la Janette étâi pè la vegne et min dè clliâ, ni dè verro po bâirè. Po la cllià, on s'ein poivè passà, et po lo verro assebin quand on est on pou suti; assebin Marc s'ein va preindrè lo seillon à trairè qu'etâi per derrâi la porte dè grandze, et s'einfatont dein la câva pè lo cheindâi. Arrevâ dévant lo bossaton, Marc trait dein lo seillon et lè vouaiquie à fifa; ma, à la premire golâie, lo montagnard s'est met à cratchi, et à tot momeint s'arretâve po ne pas avala dai tsancro de brutsons que cheintâi dein lo vin.

« - Eh! tsancro dè gormand! l'ai fà Marc à Rhenri, que pregnâi cein po on mépris po son vin, tè cratchâi te pas quie! on vâi bin que te n'és pas accoutemâ à medzi dâi grans dè resins.»

Ora, po vo z'espliquâ porquè y' avâi tant dè clliaô soi-disant grans dè resin, faut vo derè que Marc à Rhenri avâi on muton que poivè corrê pè la grandze et que s'étâi servi dao seillon, à respet, sein peinsâ que c'étâi lo seillon à trairè.

Le drapeau fédéral. - Un de nos abonnés nous signale la forme défectueuse qu'on donne généralement au drapeau fédéral, employé dans la décoration de nos rues et de nos places de fêtes. Ici, c'est le champ rouge qui est trop grand et la croix blanche trop petite ou irrégulière; là, c'est le contraire; plus loin, cette croix n'est pas placée au milieu. Tout cela est d'un effet fort désagréable à l'œil, ainsi qu'on a pu s'en convaincre lors de la fête des sous-officiers et, tout récemment, au tir cantonal genevois.

Voici la manière très simple de donner au drapeau fédéral les proportions qu'il doit avoir :

Diviser le carré qui forme le champ rouge en 25 carrés plus petits et égaux, et faire occuper à la croix blanche les cinq carrés du centre.

Dans un bal où se trouvait Mile X..., il était question d'âges.

- Voyons, lui dit un monsieur, coquetterie à part, combien de lustres avez-vous?

- Quelle étrange question vous me faites-là, répondit-elle avec son laisser-aller ordinaire; vous savez bien que mes moyens ne me permettent pas d'en avoir.

On avait signalé un curé de campagne à son évêque comme très ignorant. Il le fit venir pour l'examiner. « Asseyez-vous, » dit le prélat.

Le respectable ecclésiastique fait des excuses et proteste qu'il ne se permettra pas de s'asseoir pendant qu'il verra son évêque debout.

« Asseyez-vous, lui répète l'évêque; quant à moi, je suis chez moi, je fais ce que je veux. »

Le bon curé s'assied.

Le prélat, toujours en se promenant, - ce qui n'était pas fort poli, - l'interroge et lui demande: « Où était Dieu avant la création du monde? »

En lui-même, répond le curé.

- Que faisait-il en lui-même ? continue l'évêque.

- Monseigneur, répliqua l'ecclésiastique, il était chez lui ; il faisait ce qu'il voulait.

Un valet de chambre a une peur atroce des armes à feu. Il apporte à son maître le courrier du matin:

- Il y a encore une autre lettre pour monsieur.

— Où est-elle?

— Dans l'antichambre. Je n'ai pas osé l'apporter. On m'a dit qu'elle était chargée!

Un de ces hommes qui ont la passion de parler sans cesse et qui, par un singulier aveuglement, ne s'aperçoivent pas, au silence qu'on garde avec eux, combien ils sont à charge; un de ces hommes, disons nous, était venu demander un renseignement à M\*\*\*, juge cantonal, qui, fort occupé dans ce moment-là, se hâta de répondre, en quelques mots, d'une manière claire et précise. Puis, de nouveau absorbé dans son travail, il ne dit plus rien. D'ailleurs, son interlocuteur ne lui eût pas laissé le temps de rien dire.

- Vous êtes occupé, je vous ennuie peut-être, dit le babillard après une demi-heure, durant laquelle il n'avait pas cessé de parler.

- Non, non, vous pouvez continuer, fit le juge, je ne vous écoute pas.

Recettes .- Emploi des fleurs de lis. - On met infuser les pétales des fleurs de lis dans l'eau-de-vie ou dans de l'huile d'olives, en remplissant la bouteille à moitié avec les fleurs, et en combattant le vide avec le liquide. On laisse les feuilles dans la bouteille et on emploie, sans filtrer, l'eau-de-vie pour les coupures, et l'huile pour les brûlures.

Voici un excellent moyen de remettre à neuf les meubles vernis:

Dans un 1/2 litre d'eau tiède, faites dissoudre 150 grammes de sel de cuisine; ajoutez goutte à goutte 50 grammes d'acide sulfurique; quand la réaction sera opérée, ajoutez dans ce mélange, 50 grammes d'huile de lin et agitez bien. Le siccatif sera terminé.

Pour revernir les meubles, mouillez un chiffon

de toile dans ce siccatif, passez sur les endroits à à remettre à neuf et frottez avec un linge sec.

Il faut éviter l'emploi de l'encaustique qui se fabrique avec la cire dissoute dans de l'essence de thérébentine; il ne fait que graisser les meubles, et les taches ne disparaissent pas.

Liqueur de cassis. — On met dans un vase, pour les laisser infuser pendant 15 jours, 1 kilo de baies de cassis, 2 grammes de girofle et de cannelle, 3 litres d'eau-de-vie et 750 grammes de sucre. Brasser le mélange chaque jour, pendant 15 jours; après on écrase le cassis et on le passe à travers un linge. Quand la liqueur est ainsi filtrée et clarifiée, on la met en bouteilles. On peut n'ajouter le sucre qu'après avoir passé la liqueur à clair.

Bibliographie.

Sous le titre: Scènes de la vie champétre, on annonce la publication d'un ouvrage qui sera sans doute accueilli avec grand plaisir. Quelques amis de la bonne littérature ont eu l'idée de réunir les nouvelles, épuisées ou dispersées, d'un aimable écrivain, Pierre Siobéret, que le canton de Fribourg a perdu, bien jeune encore, en 1876. Si cette excellente idée rencontre l'encouragement qu'elle mérite, un pre-

mier volume paraîtra en novembre prochain, qui contiendra quatre de ces nouvelles: Colin l'armailli; — Marie la Tresseuse; — Le père Samson; — Le Dernier Servant.

Ce volume, actuellement en souscription, comprendra 350 à 400 pages. Prix: 3 fr.

Les souscriptions peuvent être adressées, d'ici au 25 courant, à l'éditeur, M. Lucien Vincent, imprimeur à Lausanne.

Réponse au problème précédent: 1° Dans 6 ans; 2° il y a 6 ans.— Ont donné la solution: MM. Diétrich, Locle; Brandt, Ch. de Fonds; Fleury, Bière; Champion, Genève; Arbez, Brassus; Chappuis, Bursins; Rochat, Echallens; Jaccard, Ste-Croix; Bastian, Forel; Pilet, Villeneuve; Paquier, Denges; Bonvalet, La Rusille; Besse, Abergement; Vautier, Grandson; Matthey, Echallens: Mayor, Yvonand; Dubuis, Aigle; V. Gudit, Ste-Croix; Ganty, Lutry; Bovey, Ursins; Capt, Orient-de-l'Orbe; Bovey, Genève; Von Gunten, Yverdon; Cachin, Denezy; Borgeaud, Bournens; Crausaz, Lausanne; Guilloud, Avenches; Dufour, Genève; Gilliéron, Aigle; Mmes Orange et Cuénoud, Genève.

## Le cuisinier adroit.

Un cuisinier achète pour 1 fr. une botte d'asperges entourée d'une ficelle; le lendemain, il prend une ficelle double de la première, et veut avoir pour 2 fr. une botte qu'entoure sa ficelle. Est-ce juste?

