

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 20 (1882)
Heft: 32

Artikel: Le cuisinier adroit
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-187098>

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: 03.04.2026

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

de toile dans ce siccatif, passez sur les endroits 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 thé-rébentine; 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 champêtre*, 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'armaili*; — *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; Bourgeaud, Bournens; Crausaz, Lausanne; Guilloud, Avenches; Dufour, Genève; Gilliéron, Aigle; M^{mes} 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?

AU JEUNE SOLDAT

Moderato.

(Les petites notes sont pour les mots en italiques des 2^e, 3^e et 4^e couplets.)

mf

1. Jeu-ne sol-dat, que ta pa-trie est bel-le Quand le so-leil dore au loin les moissons; De tou-tes parts, quand sa lar-ge ma-mel-le Offre un lait pur à tous ses nour-ris-sons. Ne sens-tu pas dans ta poi-tri-ne, Mur-mu-rer u-ne voix di-vi-ne? Qui te de-man-de tour à tour Des ar-mes et des chants d'a-mour. Pour ta mè-re ché-ri-e, Viens apprendre à mou-
rit. *mf* *a tempo*
rir, A-vant tout, la pa-tri-e, Puis vien-dra, puis vien-dra le plai-sir. A-vant tout la pa-tri-e, Puis vien-dra, puis vien-dra le plai-sir.

Refrain, en chœur. Andante.

2. Jeune soldat, vois combien elle est belle, Quand le soleil est brillant au déclin! Et qu'il revient dans sa course éternelle Pour la revoir; l'éclairer au matin! Et quand le bronze te réveille, Ne dit-il pas à ton oreille Ce cri, par l'écho répété: Lève-toi pour la liberté. Pour ta mère chérie, etc.

3. Jeune soldat, vois combien elle est belle, Quand tu relis les noms de tes aïeux! Et que l'histoire à ton âme rappelle Et leurs vertus et leurs faits glorieux! En recueillant leur héritage Quand tu vois cet ardent courage, Qui les emportait au combat, N'es-tu pas fier d'être soldat? Pour ta mère chérie, etc.

4. Jeune soldat, vois combien elle est belle, Dans sa nature et ses riants tableaux! Lorsqu'au labeur tu reviens avec zèle Comptant pour toi le fruit de tes travaux! Quands tu regardes en arrière, N'entends-tu pas à la frontière Ces mots d'un esclave ou d'un roi: *Républicain*, prends garde à toi! Pour ta mère chérie, etc.