

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 21 (1883)
Heft: 26

Artikel: Recette
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-187746>

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: 09.02.2026

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

nétra su la tserrâire. Lè trai lulu ein quiestion, vol-lhiront allà on dévai lo né contà cauquière gandoisès à cllião megnattès, et coudiront passà pè la fenêtra, qu'avai dái barreaux, Yon dè cllião vallottets, qu'etâi prao minolet, passâ coumeint'na lettra à la pousta; mà quand l'A'lemand vollie s'einfatâ dedein, adieu Dian ! Ne sé pas se l'avai trao medzi dè soupa, mà tantiâ que la téta passâ, avoué prao peina, l'est veré, kâ sè riblia bin on bocon lé z'orolhiès; mà pas fotu d'allâ plie einnant. Cé qu'etâi restâ défrou eut bio lo bussâ, pas moian de lo férè passâ ! et lo pe bio dè l'afférè, c'est que quand vollie reteri sa téta, pas mèche non plie, lè z'orolhiès sà crotsivont contré lè barreaux, et fe d'obedzi dè dzourè quie. Lo pourro iaiâ sè trovâvé pas à noce, et sè dou compagnons euront bio lo trevougni, l'on pè la téta, l'autro pè lè piautès, inutilo. Lè trai Savoyardès sè tegnont lo veintro d'ao tant que le reccaffâvont, tandi que lo pourro diablio dzevatâvè ein tallematseint dái tûfle et dái tondrevettre, mà sein poâi *ietz*; et ne sé pas tant qu'à quand lâi sarâi restâ, se n'étai pas passa perquie 'na brava dzein que crut d'aboo que y'avai dâo fù et que l'étai lè pompiers que débagad-zivont pè la fenêtra ; mà quand sù cein qu'en irè et que l'eut reccaffâ son sou, l'eut portant pedi dâo lulu, et l'est z'u queri dái z'uti po lo poâi raveintâ dè perquie, kâ l'ont étâ d'obedzi dè démontâ tot lo commerce : l'a faillu décellâ lè barreaux, dépliaci la trablietta dè la fenêtra, et sailli l'Allemand, que s'est reintornâ tot vergognâo, ein envoyeint lè megnattès à ti lè diablio.

Connaissances utiles.

Vous connaissez tous les gros escargots, ceux des bois, des jardins, des haies. Eh bien, cassez leur coquille, et vous trouverez à l'extrémité de leur corps une petite vessie remplie d'une substance d'un aspect gras et gélatineux et d'une couleur blanchâtre. Cette substance est une sorte de colle avec laquelle vous pouvez réunir, souder, raccommoder des objets en pierre dure, en porcelaine, en verre, tels que pierre à aiguiser les faux, vaisselle, etc., etc. C'est de suite après l'avoir retirée de l'animal qu'on s'en sert ; on ne saurait la conserver molle. On enduit de cette colle animale les parties des objets que l'on veut rejoindre et on laisse bien sécher. Après cela, l'adhérence devient si forte que si, par un coup ou une secousse, on essaie de disjoindre les parties réunies, on n'y réussit pas toujours. Une personne rapporte qu'après avoir réuni deux parties d'une pierre à fusil, grosse comme le poing, et l'avoir jetée avec violence sur le pavé, les parties luttées ne se détachèrent point. Il est aisément de recommencer l'essai ; on casse de la porcelaine et de la vaisselle tous les jours, et l'on trouve des escargots en toute saison et presque partout.

Recette.

Le moment est venu d'indiquer à nos lectrices une excellente manière de faire la confiture aux cerises. La voici :

Les cerises dépouillées de leur queue et de leur noyau, vous les jetez dans un petit chaudron pou-

vant contenir, par exemple, dix kilos de fruit, vous ajoutez à cette proportion de six à huit kilos de sucre raffiné, selon que les cerises sont plus ou moins douces, selon leur état de maturité plus ou moins avancé. D'autre part, vous exprimez le jus de deux kilos de groseilles et de framboises (moitié par moitié) que vous délayez dans un peu d'eau, vous passez ce jus à la chausse et vous le mélangez aux cerises. Placez votre chaudron ou bassine sur le feu ; à mesure que la cuisson se fait, écumez avec soin, c'est un point très essentiel ; à partir de ce moment, veillez à ce que le fruit ne s'attache pas au fond du vase. Il ne faut guère plus d'une heure pour que la confiture soit cuite et il ne vous reste plus alors qu'à la mettre dans des pots humectés de rhum, ainsi que le papier qu'on y applique. Chaque pot enfin doit être recouvert de parchemin et tenu en lieu sec et aéré.

Au 9^{me} Chasseurs.

I

Chacun gagne sa vie comme il peut, n'est-il pas vrai, et il n'y a pas de déshonneur à se livrer au négoce des légumes secs. Telle fut la maxime que pratiqua tout de suite monsieur Grattepain en entrant dans la vie sociale.

Aussi, dès que, grâce au petit capital de six mille francs que lui avait apporté madame Grattepain, à titre de dot, il se vit installé dans le quartier de la Halle aux grains, avec son nom inscrit en grosses lettres au-dessus de sa porte, commença-t-il à s'estimer comme un homme heureux. Et, de fait, il l'était. Le Ciel ne lui avait-il pas octroyé les deux qualités les plus précieuses pour bien réussir en affaires, je veux dire la santé et le courage au travail ?

A partir de ce jour-là, Grattepain suivit sans broncher la ligne droite que son bon sens lui avait tracée, et il ne s'en écarta pas d'une semelle. C'était le secret pour arriver sûrement au but et pour y atteindre plus vite que les autres.

Ah ! dame, il se donna du mal. Pendant plus de vingt années, il appliqua toutes les ressources de son intelligence au triage avantageux des poids concassés. Pendant plus de vingt années, on le vit suer, peiner, besoigner, courir, se démener comme cinq cents diables d'enfer, dans le but d'acquérir des haricots et des lentilles à bon compte pour les revendre cher.

Enfin, à force de profiter avec à-propos des hausses et des baisses ; à force de rudoyer ses employés et de sourire agréablement à ses clients ; à force de mentir avec aisance et de bernier les gens avec grâce : en un mot, à force d'exploiter avec habileté son fonds de commerce, Grattepain devint l'un des plus gros négociants de « la partie, » et il se retira des affaires à la tête d'une fortune évaluée en chiffres ronds à la somme de sept cent mille francs.

Il faut dire que Grattepain avait été aidé efficacement dans sa tâche par sa digne compagne. Celle-ci, en effet, par son esprit de sagesse et d'ordre, avait contribué, pour une large part, au succès extraordinaire de la maison.

Par malheur, la pauvre femme ne put ni assister au triomphe définitif, ni jouir du résultat du labour commun. Elle mourut quelques années avant les événements qu'on va lire.

Grattepain se montra d'autant plus sensible à cette perte, que mademoiselle Grattepain se trouvait absolument hors d'état de remplacer sa mère, soit à la caisse, soit au comptoir.