

**Zeitschrift:** Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande  
**Band:** 24 (1886)  
**Heft:** 29

**Artikel:** Recettes  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-189350>

#### 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>**

— En vérité, vous êtes inexplicable, continua Miss Addah sans quitter son ton railleur ; vous vous fâchez quand j'arrive, vous vous fâchez quand je pars, vous vous fâchez toujours, et il est vraiment heureux que nous ne soyons pas destinés à vivre ensemble. Bonsoir, je vais me coucher, car demain j'ai une rude journée.

Et elle rentra dans sa chambre, sans faire attention aux yeux de porc-épic que sir Adams roulait sous sa casquette.

(*La fin au prochain numéro.*)

Deux demoiselles, deux amies que nous désignions par deux lettres quelconques de l'alphabet, prenaient part au bal donné chez Monsieur \*\*\*, à Lausanne.

M<sup>me</sup> Y. a 26 ans et son amie, M<sup>me</sup> X., en a 25, bien sonnés. L'une et l'autre grillent d'envie de se marier, mais tous les jeunes gens sur lesquels elles fondaient quelque espoir, leur ont échappé successivement comme des étoiles filantes.

Néanmoins, l'aînée, mademoiselle Y., ne se décourage point, elle lutte avec acharnement contre le sort et les petites rides qui se dessinent déjà légèrement sur ses traits. Elle minaudie, roucoule, fait l'ingénue et cherche à se rajeunir par les toilettes les plus coquettes. Celle qu'elle portait au bal dont nous parlons attira un moment un groupe de demoiselles qui ne pouvaient assez en vanter l'élégance et la grâce. — Comme elle est charmante, cette robe ! — Elle est à croquer ! — Quel goût parfait ! Et patati et patata.

M<sup>me</sup> X., interrompant, avec un méchant petit sourire au coin des lèvres : « Eh bien, mesdemoiselles, je ne suis pas tout à fait de votre avis, dit-elle, je la trouve un peu trop décolletée. »

M<sup>me</sup> Y. se retourne étonnée, en disant : « Mais non, ma chère... c'est la mode. »

— C'est la mode, j'en conviens, répond l'autre de façon à être entendue des personnes présentes, mais... à notre âge !... Voyons !...

Une vive rougeur pointa sur les joues de M<sup>me</sup> Y., qui s'éventa en attirant l'attention sur une autre personne.

Il n'y a vraiment qu'une amie qui puisse vous jouer de ces tours-là.

#### Réponses et questions.

Le mot de l'énigme de samedi est : *œil*. — Ont répondu juste MM. Marti, Lausanne ; Pelletier, Chaux-de-Fonds. La prime est échue à ce dernier.

#### Enigme.

D'un père lumineux je reçois la naissance,  
Et tends toujours à monter vers les cieux.  
Souvent je manque à l'indigence,  
Et fait pleurer les plus heureux.  
Souvent aussi l'ambitieux  
N'obtient que moi pour récompense.

*Prime* : Un objet à tenir en poche.

Un syndic de La Côte, se trouvant l'autre jour à Nyon, entre chez un coiffeur pour se faire raser. Un jeune apprenti, après l'avoir abondamment barbuillé de savon, saisit un rasoir et se dispose à le

promener sur l'auguste face du syndic. Celui-ci, le retenant par le bras : « Dis-moi, mon ami, sais-tu déjà raser ?... Tu me paraît bien jeune. »

— Oh ! non, monsieur, mais le patron m'a dit de m'exercer en rasant tous les Savoyards qui entrent chez-nous.

Madame à Joséphine :

— Voyons, Joséphine, je ne vous comprends pas, ma fille ! Comment avez-vous pu permettre au boucher de vous donner un morceau de bœuf semblable ? Ce ne sont que des os !

— C'est bien ce que j'ai dit au boucher, madame, et j'ai même ajouté que si c'était pour moi, je ne l'accepterais fichre pas !

M<sup>me</sup> X vient de perdre son mari, perte dont elle est consolée d'avance, car elle n'a qu'un souci, la coquetterie. Hier, elle arrive chez une de ses amies, fardée à outrance.

— Je ne l'avais jamais vue aussi badigeonnée, dit un assistant :

— C'est probablement parce qu'elle éprouve le besoin de peindre sa douleur, fit un autre.

Pitou, soldat d'infanterie de marine, revenu du Tonkin avec une jambe de bois, est allé faire une visite à son compatriote Guibollard.

— Vaillant guerrier, lui dit ce dernier, grâce à vous, la France a un pied dans l'Extrême-Orient...

— Je crois bien, répond Pitou..., c'est moi qui l'y ai laissé !...

— Pourquoi les Parisiens donnent-ils le nom de *légendes* aux *tournures* que les dames portent pour relever la traine de leur robe ?

— Parce que dans une *légende* il y a toujours un fond de vérité.

#### Recettes.

De toutes les recettes pour la *conservation des tomates*, voici la plus simple et la plus expéditive :

Choisissez de beaux fruits bien mûrs : placez-les entiers et sans être pressés dans des pots de grès remplis d'eau salée, avec laurier, basilic et estragon. Maintenez les tomates complètement baignées au moyen d'une petite soucoupe qui entre dans le vase et s'y enfonce à volonté. Bouchez avec une plaque de liège. Ayez soin, à mesure que vous prenez à la provision, de maintenir toujours les tomates sous l'eau.

L. MONNET.

**La Vilhe melice dão canton dé Vaud**, par G. Dénéréaz, brochure de 32 pages, est en vente au bureau du *Conteur*. Prix: 60 centimes.

#### VINS DE VILLENEUVE

Amédée Monnet & fils, Lausanne.

**Le billard appris sans maître**, par E. Mangin, professeur, à Paris. Un fort volume avec 170 figures. Prix: 4 fr. 50. En vente à la Papeterie Monnet, Pépinet, Lausanne.

LAUSANNE. — IMP. GUILLOUD-HOWARD & cie.