

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 24 (1886)
Heft: 31

Artikel: Recettes
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-189369>

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: 05.04.2026

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

nière de consolation, « l'organe éminent du barreau » ; mais, dans la forme, vous avez fort et, vous savez, en justice, la forme emporte le fond...

— Hélas ! soupire l'infortuné plaideur en retirant de son portefeuille une petite liasse de billets de banque, elle emporte surtout les fonds !

Deux petites filles jouent sur Montbenon, et babillent de choses et d'autres.

— Je me suis bien ennuyée hier, j'ai dû rester toute la journée à la maison.

— Ah ! bien, pas moi. Je suis sortie avec maman qui m'a emmenée. Elle est allée essayer ses dents.

On citait l'autre jour devant une excellente musicienne l'adage bien connu : « Que ta main droite ignore ce que fait ta main gauche. »

— Je vous en prie, s'écria-t-elle, ne citez pas cet inepte aphorisme ! Il a dû être inventé par quelque affreux pianiste qui jouait faux.

Un étranger avait loué une petite maison de campagne pour la belle saison. A peine installé, il se mit en quête d'un villageois possédant une vache laitière.

— Mon brave homme, lui dit-il, tous les matins mon domestique viendra chercher une pinte de lait.

— Bon ! c'est 40 centimes.

— Par exemple, je veux du lait pur, mais très pur ; je ne veux pas de lait baptisé.

— En ce cas, c'est 50 centimes.

— Vous le trairez devant mon domestique.

— Alors, c'est 75 centimes.

— Ou plutôt, mon domestique traitera la vache lui-même.

— Oh ! alors, c'est un franc.

On babeladzo pou danderào.

Vo sédè que dein noutrè z'églises dè veladzo, lè z'homo sont d'on coté et lè fennès dè l'autro. Ora, ne sé pas que y'avài l'autra demeindze que tracassivè on part dè citoyeins ; mà tandi lo prédzo, lo ministrè, qu'est on bocon bornican, oùt que caupon dévezavè, et, ein sè vereint contrè lè bancs dâi fennès, ye demandè qu'on sè câisâi. La Rosette à Rodo, qu'est prâo tabousse et que crâi que lo ministrè la vouâite, lài fâ :

— N'est pas no, monsu lo ministrè, l'est clliào z'homo !

— Oh ! eh bin, tant mi ! repond lo ministrè, cein sarà pe vito fini !

Réponses et questions.

Le mot de l'énigme de samedi est *hameçon*. — Ont deviné : MM. Cholly, Suchy ; Mutrux, Préverenges ; Quiblier, Gilly ; Coigny, Sandmeyer, Pascal, Marti, Lausanne ; RoCHAT, Jacottet, La Vallée ; Bersier, Payerne ; Tanner, Clendy ; Sauvant, Courtelary ; Bastian, Forel ; Bolomey, St-Légier ; Fallet, St-Imier ; Lavanchy, Grandvaux ; Guillet, Pelletier, Chaux-de-Fonds ; Mme Orange, Genève. — La prime est échue à M. G. Lavanchy, Grandvaux.

Problème.

Ecrire la somme de quatre-vingt dix-neuf plus un, avec deux chiffres ?

Prime : Un carnet de poche.

Recettes.

Beignets d'abricots — Choisissez des abricots de très bon goût quoique pas très mûrs, coupez-les en deux et retirez les noyaux, puis laissez-les mariner dans un peu d'eau-de-vie, avec du sucre en poudre et un jus de citron. Au bout de deux heures, égouttez-les et trempez-les dans la pâte. Faites frire comme les beignets de pomme.

Marmelade d'abricots. — Prenez des abricots bien mûrs, ôtez-en les noyaux, puis coupez-les par tranches et mettez-les dans une terrine avec du sucre grossièrement écrasé, à raison, par exemple, de 2 kilogrammes de sucre pour 3 kilogrammes d'abricots. Remuez de temps en temps, afin que le sucre fonde dans le jus d'abricots, et au bout de vingt-quatre heures, versez le tout dans une bassine et faites cuire rapidement en agitant sans cesse. La marmelade convenablement cuite doit prendre une consistance ferme en se refroidissant. Aussitôt enlevée du feu, on y ajoute une partie des amandes que l'on a séparées d'abord et dont on a soin d'enlever la pellicule. On mélange bien, puis on met en pots.

On peut de la même manière préparer des marmelades de prunes et de pêches : seulement il ne faut pas ajouter les amandes de ces fruits qui donneraient à la marmelade un goût désagréable.

Fourmis. — Quand elles ont pris possession d'une armoire, il est difficile de les en déloger. Voici cependant un moyen dont on garantit l'efficacité. Il est du reste facile à essayer : Couper un citron en deux et le placer dans l'endroit adopté par les fourmis.

L. MONNET.

La Vilhe melice dâo canton dè Vaud, par C. Dénéreaz, 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.

HOTEL DES NÉGOCIANTS

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

F. DUC, propriétaire
GENÈVE

Cuisine soignée, prix modérés.

Le Volapük (nouvelle langue commerciale universelle), appris sans maître en 20 leçons. Envoi franco des ouvrages et instructions nécessaires contre mandat postal de 10fr., adressé au prof. Morin, boulv. Plinpalais, 18. Genève.