

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 24 (1886)
Heft: 1

Artikel: Recettes
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-189089>

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: 27.03.2026

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

la hauteur, se réunirent en un seul groupe et se compèrent, un cri terrible retentit, un appel déchirant : Anna ! Anna !

Et, folle de douleur, Léna, suivie par Alain et bientôt par toute la bande, bondit de nouveau vers la grève, redemander sa fille à l'élément sans pitié.

Ivonne et son mari qui, mû de compassion généreuse, eût voulu rendre au prix de son sang leur enfant à ces parents infortunés, se montrèrent des plus ardents à la recherche.

Une fois sa vengeance assouvie, la farouche femme, loin d'en éprouver la joie qu'elle y pensait trouver, se sentait prise de terreur, et, frémissant de crainte de peur qu'on se doutât de son crime, elle se vit forcée, pour écarter tout soupçon, de témoigner qu'elle prenait la plus vive part au malheur de sa voisine, ce qui ne lui fut pas un petit supplice.

Les cris déchirants de sa rivale vaincue lui entraient au cœur. Elle eut voulu se sauver, s'enfermer en son logis pour ne plus les entendre. (A suivre).

Recettes.

Beignets de pommes. — Ils sont les bienvenus sur toutes les tables. Aussi, il n'est pas une ménagère qui ne sache comment s'y prendre pour les préparer ; mais toutes ne réussissent pas. — Choisissez six belles pommes, épluchez-les, coupez-les par ronds de un centimètre au plus d'épaisseur, ôtez le cœur et les pépins et placez ces ronds dans une assiette profonde. Saupoudrez-les de sucre et arrosez-les d'eau-de-vie. Vous les y laisserez tremper pendant deux heures et pendant ce temps, vous préparez la pâte des beignets.

Pour cela, mettez dans une soupière trois fortes cuillerées de farine, faites un trou au milieu, cassez-y deux œufs dont vous mettrez les blancs à part, ajoutez une cuillerée d'huile d'olives et délayez le tout avec suffisante quantité de lait, de façon à obtenir une pâte ni trop claire ni trop épaisse. Laissez reposer cette pâte et, au moment de mettre chauffer la friture, battez en neige les deux blancs d'œufs, ajoutez-les à la pâte et mélangez. Retirez les pommes de l'eau-de-vie pour les tremper dans la pâte et les plonger ensuite dans la friture très chaude.

Un feu modéré est nécessaire, parce que avec un feu trop ardent les beignets bruniraient et la pâte serait brûlée avant que les pommes soient cuites. Dès que les beignets sont parvenus à une belle couleur appétissante, on les retire avec une écumoire, on les saupoudre de sucre et on sert chaud.

Le Dieu des batailles. — Le prince Milan et le prince Alexandre partant en guerre, l'un contre l'autre, ont chacun de son côté demandé au ciel de le soutenir. Tandis qu'à Belgrade, l'archevêque et tout son clergé chantaient les prières de leur répertoire et bénissaient le roi Milan, au nom du vrai Dieu, à Philipopoli, au contraire, le patriarche et ses compères entonnaient des psaumes et promettaient la victoire aux Bulgares, au nom du même Dieu. — Comment concilier ces deux manières de prier ?...

Le *Supplément du Conteur*, destiné aux annonces, étant supprimé à dater de ce jour, les problèmes, charades, logogripes, etc., seront désormais placés à la fin du journal. C'est, du reste, ce que nous ont paru désirer un grand nombre d'abonnés.

Questions et réponses.

Mot du *logogriphe* précédent : *Livre, ivre*. Ont deviné : MM. Jules Blanc et G. Reisser, Lausanne ; Margot, à l'Auberson ; Cercle des Travailleurs et J. Guera, Neuchâtel ; G. Lavanchy, Grandvaux ; L. Luquiens, Juriens ; Grivat, Féchy ; C. von Gunten, Yverdon ; C. ..., Dailens ; E. Bastian, Forel ; Kœhli, cafetier, Montreux ; H. Piguet, Solliat ; H. Mutzenberg, Gland. — La prime est échue à M. Grivat.

Pour le problème, aucune réponse juste n'est parvenue. La voici : *Il reste 26 litres, 0.3 centilitres d'eau dans le tonneau, et 73 litres 97 centilitres de vin.*

Problème. — Construire, avec les chiffres de 1 à 9, trois nombres tels qu'en additionnant leurs chiffres par lignes verticales, horizontales ou diagonales, on obtienne toujours la même somme.

Prime : 1 carnet de poche.

Boutades.

Un bon vieux médecin est à table. Tout à coup un coup de sonnette retentit et Madame va ouvrir. « Si c'est pour me demander de l'argent, dis que je n'y suis pas, » lui crie le docteur. La personne qui était à la porte et qui avait parfaitement entendu, s'empresse de dire : « Non, monsieur, je viens vous payer une note. »

— Eh bien, j'y suis.

Le jeune Tomy, qui a ravagé l'armoire aux confitures, a reçu de sa mère une verte semonce :

— Voyons, lui dit-elle en se radoucissant, dis-moi que tu te repens, et reconnais toi-même que c'est bien vilain d'être gourmand !...

— Oh oui ! c'est bien vilain d'être gourmand... mais c'est bien bon !...

Un soir de novembre où l'on vit tant d'étoiles filantes sillonner le firmament, plusieurs personnes réunies en famille et s'entretenant de ce phénomène en vinrent tout naturellement à dire que c'était peut-être l'annonce de la fin du monde. Un enfant de sept ans, qui les écoutait interrompt tout à coup : « Ça ne peut pas être la fin du monde, puisque la maîtresse nous a encore donné des tâches pour demain. »

Rare exemple de galanterie :

Un monsieur, las de la vie, se précipite du cinquième étage. Au balcon du premier, une dame très jolie prend l'air.

En passant, le monsieur murmure rapidement :

— Charmante !

Et il continue.

THÉÂTRE. — Vendredi, 1^{er} janvier :

Les Domestiques, vaudeville, et **les Petites Godin** (spectacle très amusant).

Samedi, 2 janvier : **Mam'zelle Nitouche**, opérette en 3 actes. **Les Forfaits de Pipermans**, vaudeville en 1 acte.

Dimanche, 3 janvier : **La Fille des Chiffonniers**, grand drame en 5 actes.

L. MONNET.

LAUSANNE. — IMP. GUILLOUD-HOWARD & cie.