

**Zeitschrift:** Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande  
**Band:** 25 (1887)  
**Heft:** 8

**Artikel:** Recette  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-189691>

### **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:** 10.08.2025

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

Un ouvrier, qui n'a pas encore signé la tempérance, travaillait, il y a quelques semaines, au creusage d'un puits chez un propriétaire domicilié à Cour, sous Lausanne. La cuisinière de la maison allant à la cave, passa près du bonhomme, qui ne voulut pas laisser échapper cette occasion de se procurer une bouteille de vin.

— Elise, lui dit-il à voix basse, soufflez-me voir une de ces vieilles bouteilles de bouché, il y en a assez là-bas au fond. Vous me ferez un signe et puis vous la cacherez derrière le bûcher!...

La cuisinière répond de façon à laisser croire à l'ouvrier qu'elle entrait dans ses vues, et raconte la chose à sa maîtresse. « Et si nous lui faisons une petite farce ? dit cette dernière, ce serait amusant. »

Elles emplirent à demi une bouteille de restes de vin, finirent avec de l'eau et cachetèrent. Elise, se glissant d'un air mystérieux vers le bûcher, fit le signe convenu et resta à quelque distance pour juger de l'effet de la mixture.

A la première gorgée, notre homme s'aperçoit d'un fort goût de moisi, ainsi que du peu de chaleur du misérable mélange. Il ne lui fallut pas longtemps pour comprendre qu'on s'était joué de son indiscretion, et, se tournant d'un air furieux vers la domestique qui n'avait pas voulu tromper ses maîtres, il lui cria, en lui montrant le poing : « Petite sorcière ! va toujours, va ! Tu verras si tu ne veux pas mal finir ! »

### Réponses et questions.

Solution du problème de samedi : Le nombre complété est 5270265. — 33 réponses justes. Le tirage au sort a donné la prime à M. Emile Perrin, à Ponts-martel.

### Logogriphe.

Je suis avec cinq pieds un dieu mythologique ;  
Avec quatre on m'oppose au système métrique.  
Je commence avec trois l'échelle numérique ;  
Deux me font particule ; et pour peu qu'on s'applique,  
On trouve le dernier deux fois dans l'Amérique.

Prime : Un joli agenda de poche.

**THÉÂTRE.** — Dimanche, 20 février, avec le concours de M<sup>me</sup> Chéry et M. Gaugiran,

### Les Trois mousquetaires.

Qui n'a pas lu le roman si entraînant, si rempli de scènes émouvantes, d'Alexandre Dumas ? et qui ne voudra pas entendre le drame à grand spectacle qui en est tiré?... Nous appelons l'attention sur cette représentation, qui ne peut manquer de réunir un nombreux public.

### Boutades.

— Tiens, mon petit Tony, voici une pomme, partage-la chrétiennement avec ta sœur.

— Maman, comment fait-on pour partager chrétiennement ?

— On donne la plus grosse part à l'autre personne. Alors Tony, tendant la pomme à sa sœur :

— Tiens, partage chrétiennement.

Un financier, très fier de sa fortune, disait à diner à un de ses amis resté pauvre :

— Quand j'ai commencé les affaires, tu le sais, je n'avais rien !

— Oui, répondit l'ami, mais ceux avec qui tu les a faites avaient quelque chose !

Un gamin qui vient de casser une vitre en jouant dans la salle à manger, se révolte contre la punition que sa mère lui inflige.

— Est-ce qu'on ne voit pas quand même dehors ? s'écrie-t-il en sanglotant.

Un Vaudois a fait insérer l'annonce suivante dans un journal allemand :

« On désire placer une jeune fille dans une ville d'Allemagne, de préférence dans un pensionnat, où elle aurait l'occasion de se perfectionner dans l'allemand en donnant des leçons de français. »

Un cocher descend à fond de train une des rues les plus escarpées de Montmartre.

— Prenez-garde ! crie le voyageur épouvanté, vous allez nous faire casser le cou !

— Ça m'est égal, répond le cocher imperturbable. Je suis dégouté de la vie !

On nous écrit de Lausanne :

« Je suis étonné, Monsieur le Rédacteur, de vous voir aller jusqu'à Cordoue pour trouver l'origine du mot *cordonnier*. La définition de ce mot est beaucoup plus simple : Cordonnier, *donnier* doit venir de *donneur*, donneur de cors, c'est évident. Pourquoi vouloir chercher des difficultés où il n'y en a pas. »

La tombola annuelle en faveur de l'Orphelinat de Penthaz aura lieu mi-mars. M. Tarin, libraire, se charge de recevoir les dons en argent ou objets divers. On sait que cette utile institution dépend entièrement de l'appui des personnes qui veulent bien s'y intéresser. Les billets, dont le prix est de 80 cent., sont tous gagnants.

**Recette.** Soupe aux choux et riz à l'italienne. — Emincez le cœur de deux petits choux frisés ; mettez-le dans une casserole avec 125 grammes de lard hâché avec une pointe d'ail ; mouillez avec 2 litres d'eau chaude ou du bouillon ; cuisez 30 à 35 minutes ; ajoutez alors sel et poivre, 200 grammes de riz ; cuisez encore 20 minutes et servez avec du fromage râpé.

L. MONNET.

Une récente et importante découverte, l'**ABIÉTINE MARET**, extrait concentré de bourgeons et sève de pins des Alpes, permet à toutes les personnes délicates de la poitrine de se guérir chez elles sans changer leur mode de vivre. Plus d'asthmes, de bronchites, catarrhes, toux, etc. Guérison inespérée ! 2 fr. 50 la bouteille. — **Abiétine Maret, à Coppet** (Vaud).