

**Zeitschrift:** Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande  
**Band:** 27 (1889)  
**Heft:** 16

**Artikel:** Recette  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-191011>

### **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>**

godon après, onna petita châtâie; et quie, on accobliè dâi dzouvenès dzeins po essiyi dè lè fèrè amoratsi; quand cein réussè, tant mi! quand cein ne preind pas, on attein on autro iadzo.

Dâi z'autro tâtsont dè fèrè einvitâ lâo felhiès à n'on batsi âo bin à 'na noce, quand sâvont que dâi tôts lài saront. Enfin quiet! tsacon fâ coumeint peinsè, que y'ein a mémameint que vont à l'esposechon dé pè Paris, vai ma fâi!

Y'a on part dè dzo, dein onna petita vela, su France, on vilhio cacapèdze, reteri dâi z'affèrès et qu'avâi gaillâ espargni ein tereint lo legnu, viques-sâi solet avoué sa fenna et sa felhie, et l'étiot bin benhirâo, hormi que l'ariont volliu on grachâo po la damuzalla, qu'avâi tant einviâ dè sè mariâ. Mâ nion ne sè preseintâvè, et coumeint ne saviont pas què fèrè po atteri lè bio lurons, lo brâvo cacapèdze dit on matin à sa fenna:

— Que deriâ-tou s'on allâvè stu tsautein fèrè on tor pè l'esposechon dè Paris?

— Oh ne sé pas, se repond la fenna, cein coté gros et lài vâo avâi rudo dè mondo.

— Eh bin justameint! peinsâvo que s'on lài va avoué la bouéba, on lài porrai petètrè trovâ on amoeirâo.

— Oh bin ne sé pas! Ne lài sein dza z'u po lo mémo affèrè ein 67 et ein 78, et n'ein pas réussâi; n'ein nion trovâ. Portant se te crâi, on porrai essiyi onco on iadzo...

Ora, que faront-te? N'ein sé rein. Mâ se l'ont dza menâie ein 67 po lài tsertsi on boun'ami, cein mè parè on bocon molési que trovéyont on galé sti coup.

**Le Semeur.** — Sa dernière livraison contient une foule de choses intéressantes; citons, entr'autres, de charmantes productions en vers; un remarquable article sur Lamartine; une étude sur Marcello (duchesse de Colona); *Vae Victis*, nouvelle; *Fours et Cabales*, etc., etc.

**L'Album national suisse**, après une courte interruption, vient de publier un numéro double, dans lequel nous remarquons deux juges fédéraux, MM. Morel et Bläsi; le ministre de Suisse à Berlin, M. le colonel Roth, et plusieurs membres de l'Assemblée fédérale: MM. Comtesse et les colonels Rieter et Arnold. Puis de nombreuses personnalités jouant un rôle marquant dans notre vie nationale.

**Réponse** au problème de samedi: L'escargot arrivera au sommet du poteau dans le courant du 12<sup>me</sup> jour. — Ont donné une solution juste: MM. Eugène Bastian, Forel; D. Bettex, Combremont; Gueissaz, coiffeur, Avenches; G. Maurer,

Lausanne; M<sup>me</sup> Lambelet, Oron; Sandoz-Robert, Locle; Favre-Emery et D. Mayor, Echallens; Lehmann, gendarme, Versoix; Ravy, Tour-de-Peilz; Dietrich, Locle; M<sup>me</sup> Orange, Genève; Mansueti, Winterthur; Vieille, Billens, Vauthey, Sugnens. La prime est échue à M. Ravy.

Une de nos abonnées propose cette jolie charade:

Mon tout, en ta personne, est la grâce accomplie,  
Et de toi l'on désire obtenir mon premier,  
Afin de rester pour la vie  
Ce que veut dire mon dernier.

Prime: Un objet de poche.

### Recette.

**Gâteau de Pâques.** — 6 décil. de crème, trois œufs, une tasse d'amandes pelées et pilées, une tasse de raisins de Corinthe, une tasse de sucre pilé, l'écorce hachée d'un citron et un peu de cannelle; on remue bien le tout ensemble, enduit une tourtière de beurre frais, la couvre d'une pâte à gâteaux, met la farce dessus et la cuit au four.

On peut faire, de la même manière, de petites tourtelettes.

(Extrait de la *Cuisinière RITZ*.)

### Boutades.

A la caserne.

Le cuisinier rentre, vers trois heures du matin, passablement... pompette; aussi ne peut-il répondre à la sentinelle que d'une voix pâteuse et embarrassée.

— Halte!... qui vive?

— C'... c'est... le cui... cuisinier... pou... pou faire le... chocolat... voilà.

Un de nos abonnés nous écrit:

« La scène d'hôtel que vous avez racontée samedi dernier me rappelle celle de cet Anglais qui devait prendre le train de 4 1/2 heures du matin et avait recommandé au garçon de l'appeler à 4 heures. A 2 heures, celui-ci vient frapper vigoureusement à la porte de l'étranger, qui se réveille en criant: Aoh!... »

— Je viens vous dire que vous pouvez dormir tranquille encore deux heures de temps. »

Des enfants se sont amusés à tirer, près du village, avec un canon de fer blanc, qui a sauté et blessé l'un des petits artilleurs.

Un membre de la Commission des écoles passe par là, leur adresse une remontrance et les interroge avec toute la gravité et le sérieux d'un juge d'instruction:

— Voyons, Barbey, qui a fourni la poudre?

— Je crois que c'est moi, m'sieu.

— Et toi, Dubuis, qu'as-tu fait?

— J'ai regardé, m'sieu.

— Et toi, Ferdinand, raconte-moi un peu ce qui s'est passé.

— J'ai rien vu, m'sieu, j'ai seulement entendu.

— Viens ici, Candaux, et parle-moi plus franchement. Étais-tu présent lorsque le canon a sauté?

— Oui, m'sieu.

— Eh bien, quand a-t-il sauté, mon enfant?... est-ce au dernier coup?...

— J'sais pas bien, m'sieu.

— Vous êtes tous des sots, et je vous retrouverai!

A propos des vacances de Pâques:

Le fils d'un juge d'instruction se plaint de ce qu'on lui a donné des devoirs à faire pendant les vacances.

Le père lui reproche sa paresse.

— Eh bien? Et toi, papa, s'écrie le lycéen, quand tu es en vacances, est-ce qu'on te fait emporter des criminels à juger?

M. Anatole Calino, fils, est en train de faire ses treize jours dans un régiment en garnison à Nevers.

Il écrivait récemment à son respectable père:

« Figure-toi que la caserne est en haut d'une montée tellement escarpée qu'on est obligé de laisser en bas son sac et son fusil... et de revenir les chercher. »

Un missionnaire était invité à dîner chez un riche particulier dont les filles, vêtues à la dernière mode, étaient si décolletées, que le père crut devoir quelque explication au prêtre à ce sujet. « Oh! réplique-t-il, ces dames n'ont pas besoin de se gêner pour moi; j'en ai bien vu d'autres pendant dix ans passés au milieu des sauvages! » — Tableau!

L. MONNET.

## Papeterie L. Monnet

rue Pépinet, 3, Lausanne.

Cartes de visite très soignées et livrées promptement, faire-part, menus, circulaires, factures, enveloppes avec raison de commerce, têtes de lettres, etc.

*Livre pour comptes de ménage*, valable pour 4 ans. Prix: 2 fr.

*Favey et Grognoz*, 4<sup>me</sup> édition augmentée de nombreux détails. Prix 2 fr.

Albums, buvards, serviettes, papeteries. — Sacs d'écoles — Porte-monnaie, porte-feuilles, encriers de poche.

**Registres et copies de lettres, presses à copier.**

LA BONNE CUISINIÈRE BOURGEOISE, par M<sup>me</sup> Rytz, le plus simple et le plus pratique des livres de cuisine, 1 vol. de plus de 400 pages, prix: 4 fr.

## VINS DE VILLENEUVE

Amédée Monnet & Fils, Lausanne.