Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 30 (1892)
Heft: 36

Artikel: Compote d'abricots grillés
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-193134

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: 20.11.2025

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

vous prouvent surabondamment qu'il y a plus de deux siècles déjà, le Rhône a tenté de faire un demi-tour pour rentrer dans ce beau lac *de Genève*, et qu'il a menacé d'inonder les rives de notre cher canton; vos moulins du Rhône ont même *tourné à rebours*, et à cette époque pourtant la mappemonde n'avait pas pris la fâcheuse inclinaison que vous lui prêtez! Mais qu'importe! riez-en toujours, nous Vaudois, nous en rions aussi!

Aigle, le 29 août 1892.

C. T.

Onna reponsa po s'esquivâ dè férè la charitâ à n'on pourro.

Porquiè lâi a te dâi retso et dâi pourro dein stu mondo? Est-te petétré po cein que lè retso sont dâi brâvès dzeins et lè pourro dâi canaillès? Et est-te po recompeinsâ lè bons que l'ont tot à remolhie mor: ardzeint, bounheu, bon teimps, pliési; tandi que se lè crouïo dussont s'escormantsi dè travailli po sè poâi repétrè, c'est bin lâo dan?

Eh bin na! et diabe na! se y'a dâi retso que sont brâvo, et Dieu sâi béni y'ein a pas mau, y'ein a assebin que ne vaillont pas pipetta et que sont dè la finna cacibraille, tandi qu'on traovè dâi pourro et prâo, que sont la fleu dâi z'honétès dzeins.

Se cein va dinsè, c'est que cé que no gouverné l'a volliu, et tot cein que l'a fé est bin fé, et se no seimbliè dâi iadzo que tot ne va pas coumeint foudrâi, c'est qu'on n'a pas la comprenetta prâo âovertâ.

Ora, se lâi a dâi retso, n'est pas po cein que vaillont mé què lè z'autro; mâ c'est po que bailléyont on coup dè man à clliâo qu'ein ont fauta, kâ lo mondo ne tindrâi pas trâi senannès se n'iavâi min dè pourro, et coumeint ne pâovont pas férè solets, clliâo que pâovont, lâo dussont âidi, et n'est què po cein que lâi a dâi retso, et se ne compreignont pas cein que l'ont à férè, tant pis por leu! Ora, attiutâ vâi stasse.

On pourro diablio, borgno d'on ge, que n'étâi pas ein état dè gâgni sa vià, démandâvè l'ermonnna decé, delé, et la pe granta eimpartià dâi dzeins à quoui teindâi la demi-auna, lâi baillivont dè bon tieu. On dzo que l'étâi eintrâ dein onna pinta, po démandâ, lâi avâi à n'on bet dè trablia on lulu que liaisâi lè papâi. Cé coo étâi retso qu'on diastro, mâ l'étâi tant pegnetta et tant rance que lè pourro étiont adé mau reçus tsi li. Quand lo borgno fut eintrâ, tsacon lâi baillâ 'na tracasséri, et dâi z'amis que bévessont per einseimblio lâi firont, ein lâi montreint lo vîlhio avâro: « Allâ vai cé monsu, vâo va prâo bailli oquiè; » et sè désiront eintrè leu: stu iadzo, n'ia pas moïan que refusâi. Mâ s'on sorcier! Quand lo borgno lâi démandè, l'autro fe d'abo état dè ne rien oûrè; mâ à la fin quand vâi que ne pâo pas s'esquivâ dè l'étiutâ, à cause dâo mondo, lâi fâ: Que volliâi-vo? — Eh, monsu, repond lo pourro, y'é z'u on grand malheu; y'é perdu on ge... Adon l'autro lâi copè lo subliet ein lâi deseint: « Su bin fâtsi, mâ n'est pas mé que l'é trovâ; » et lâi vîrè lo dou po sè remettrè à liairè, sein lâi rein bailli.

Vouaiquie on retso que porrâi bin avâi onna soupliâïe dévant d'eintrâ dein l'autro mondo!

Un monsieur français, accompagné de sa femme, se fait conduire sur la place de Montbenon par un cicerone de notre ville.

— Qui donc habite ce palais? demande le voyageur.

— Eh bien, monsieur, c'est le Conseil d'Etat; il y a un membre de chaque canton, c'est pour cela que tout autour du palais se trouvent les écussons des 22 cantons.

— Et quelles sont les attributions de ce Conseil d'Etat? reprend l'étranger.

— Quand il y a des affaires dans les cantons, par exemple dans le canton de Berne, celui du canton vient ici pour arranger cette chose.

— Mais alors c'est la Cour d'assises, s'exclame enfin le Français, croyant avoir saisi le fil de ces incohérentes explications.

— Oui, monsieur, c'est ça, répond le cicerone content d'être au bout de cette épreuve de laquelle il devait, croyons-nous, bien avoir peur de ne pas sortir à son honneur.

Authentique.

Potage aux concombres. — Coupez vos concombres et faites-les blanchir pendant dix minutes; laissez refroidir et égouttez; mettez des bardes de lard dans le fond de votre casserole. Placez ensuite vos concombres et couvrez-les de lard; ajoutez-y des carottes, oignons, du gros poivre, deux ou trois clous de girofle; mettez la quantité d'eau nécessaire, puis laissez cuire une demi-heure. Ajoutez un peu d'extrait de viande Liebig. Préparez votre potage comme celui au pain, mettez vos concombres dessus et versez votre bouillon.

Compote d'abricots grillés. — Choisir de beaux abricots bien mûrs, les ouvrir en deux et saupoudrer de sucre candi; faire ensuite griller sur de la braise après les avoir dressés sur un compotier, les arroser d'un sirop bouillant framboisé.

Il ne faut pas envoyer chez les blanchisseurs les broderies de couleur: mouchoirs, garnitures, etc.; faites-les nettoyer à la maison.

On les met tremper dans un seau d'eau tiède additionnée d'une cuillerée à dessert d'essence de térébenthine.

On agite l'eau.

Les broderies se lavent facilement au bout de dix minutes d'immersion, sans qu'il soit besoin de les frotter beaucoup; elles ne déteignent pas.

Employez le même procédé à l'égard du linge de couleur, en augmentant les doses.

Mot de l'énigme de samedi: *Facteur.* — Ont répondu juste: Brasserie Böller, Nyon; MM. Tinembart, Bevaix; E. Sanguinède, Genève; A., Gryon; café Favre, Yverdon; W. Howard, Bâle; Delessert, Vufflens; L. Orange, Genève; E. Bastian, Forel. — Prime échue à Mme L. Orange, Eaux-Vives, Genève.

Toutes les primes en retard sont mises aujourd'hui à la poste.

Charade.

Femme ne peut mentir quand elle est mon premier;
Un marquisat, dit-on, vaut mieux que mon dernier;
Mon tout, que je chéris et que Madrid regrette,
D'un monarque français fut deux fois la conquête.

Boutade.

M. J. a quelques personnes à sa table, entr'autres un ancien ami, le médecin de la maison, et un neveu, jeune homme très sérieux, très rangé, qui fait ses études en théologie; il est assis à côté de la fille de M. J., sa cousine.

Cette dernière laisse refroidir son potage.

— Il est brûlant, dit-elle, et j'ai un petit bouton sur la lèvre.

— Tiens! moi aussi, s'écrie le cousin.

— Ces petits boutons, c'est très contagieux, dit tranquillement le docteur, qui est réputé pour ses imprudences de langage

L. MONNET.

CARTE CÉLESTE

avec horizon mobile

sur laquelle un mécanisme très simple permet de circonscrire la partie du ciel visible à une heure quelconque de la nuit. — Lorsqu'au moyen de cette partie mobile on a fait correspondre l'heure avec le point indiquant le mois et le quantième, il suffit d'orienter la carte pour que les constellations s'y présentent exactement dans la position qu'elles occupent dans le ciel. La carte elle-même porte des indications très claires sur la manière de procéder. — En vente au bureau du *Conteur vaudois*, prix 4 francs.

VINS DE VILLENEUVE

Amédée Monnet & Fils, Lausanne.

ACHAT ET VENTE DE FONDS PUBLICS

Actions, Obligations, Lots à primes.

Encaissement de coupons. Recouvrements.

**Nous offrons net de frais les lots suivants: Ville de Fribourg à fr. 13,25. — Canton de Fribourg à fr. 27, 25. Communes fribourgeoises 3 % différé à fr. 48,75. — Canton de Genève 3 % à fr. 105.— De Serbie 3 % à fr. 82,—. — Bari, à fr. 59,—. — Barletta, à fr. 39,—. — Milan 1861, à fr. 38,—. — Milan 1866, à fr. 11,50. — Venise, à fr. 25,50. — Ville de Bruxelles 1886, à fr. 103,—. — Bons de l'Exposition, à fr. 6,—. — Croix-blanche de Hollande, à fr. 13 50. — Tabacs serbes, à fr. 12,25. *Port à la charge de l'acheteur. Nous procurons également, aux cours du jour, tous autres titres.* — J. DIND & Co, *Ancienne maison J. Guilloud.* — 4, rue Pépinet, Lausanne. — Succursale à Lutry. — Téléphone. — Administration du *Moniteur Suisse des Tirages Financiers.*

LAUSANNE. — IMPRIMERIE GUILLOUD-HOWARD