

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 32 (1894)
Heft: 41

Artikel: Raisins
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-194525>

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: 02.04.2026

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

Un hydromel jugé digne d'une haute distinction est exclusivement fabriqué avec de la glucose. Inutile de dire que les beurres primés contiennent tous de la margarine... Ainsi de suite. »

La lecture de ce rapport a été, paraît-il, fréquemment interrompue par les éclats de rire de l'assistance.

Il est vrai que lorsque les procédés des fabricants atteignent un tel degré de perfection, ils rentrent dans le domaine de l'art, qui doit toujours être encouragé, si singulière que soit la forme sous laquelle il se manifeste.

Pour nos lectrices.

Nous avons publié dans notre précédent numéro un article du *XIX^e Siècle*, signé : *Marjolaine*, relatif à une ligue qui vient de se fonder en Angleterre en vue de supprimer l'usage du corset. Le même journal revient sur ce sujet, en ces termes, dans sa chronique de la *Mode* :

La ligue de l'« Anticorset » dont je vous parlais la dernière fois a donné à réfléchir à quelques jeunes élégantes qui, de concert avec leur corsetière et couturière, vont essayer de supprimer leur corset, mais en faisant lacer et balaier suffisamment leur corsage, de manière à rendre invisible cette suppression d'un vêtement.

Il ne faut pas croire que cette nouvelle mode évitera le secours de la corsetière, loin de là. Le corsage, une fois préparé et presque terminé par la couturière, sera pris par la corsetière qui disposera ses buses, ses baleines, ses ressorts d'après la forme et les garnitures du corsage. Tout cela est un essai, nous verrons comment on s'en trouvera à l'usage journalier.

On aurait peut-être pu croire que l'ampleur des manches était arrivée à son apogée. Eh bien, pas du tout ! Elles augmentent encore ; leur longueur, leur largeur sont insensées. Leur volume est surtout en ampleur ; elles cachent presque la moitié du dos ; elles se froncent à la couture de la saignée et toute leur largeur retombe en arrière ; il y en a qui sont doublées de crin, d'autres maintenues par de fines cerclettes.

Il ne faut pas, du reste, trop se plaindre de cette extravagance de la mode, car elle est avantageuse pour bien des femmes ; elle rend le visage plus mignon, la taille plus affinée et cache souvent les angles des épaules et des bras chez les femmes maigres.

Seules les femmes admirablement faites n'aiment pas beaucoup à dissimuler ainsi leur perfection. Mais elles peuvent se rattraper avec le collant des jupes actuelles qui, si elles sont ballonnantes du bas, moulent les hanches à ravir.

Livraison d'octobre, de la BIBLIOTHÈQUE UNIVERSELLE : Les origines de la sculpture grecque, par M. François Dumur. — Le sentier qui monte. Roman, par M. T. Combe. — La femme et le féminisme aux Etats-Unis, par M. Louis Wuarin. — La gloire plus grande, par M. Glardon. — Joséphine et Marie-Louise. Leurs voyages en Suisse, par M. Eugène de Budé. — Feu ma Belle-mère. Nouvelle, de

M. Frank-R. Stockton. — Chroniques parisiennes, italienne, allemande, anglaise, suisse, scientifique, politique. — Bulletin littéraire et bibliographique. — Bureaux : place de la Louve, 1, Lausanne.

Raisins.

Emballage. — Les caisses étant munies d'un fond et d'un couvercle fixés tous deux par de petites pointes, on ouvre la caisse par le côté qui doit servir de fond. Cette caisse ayant été préalablement garnie de papier blanc, on prend d'abord les plus jolies grappes, dont le côté le plus fortement coloré est tourné vers le fond destiné à devenir le côté d'ouverture au moment du déballage. On forme un premier lit avec la plus grande régularité, en bouchant les vides à l'aide de quelques grappillons détachés sur les plus belles grappes.

Ce premier lit formé, on complète la caisse avec des raisins de moins belle apparence ; on met par-dessus une mince couche de coton, puis l'on cloue le fond de la caisse. Lorsque la caisse est ouverte, les grappes apparaissent dans un état de régularité parfaite. — On appelle cette méthode, l'emballage à rebours.

Gelée. — Le raisin vert fournit une délicate gelée qui se fixe elle-même sans aucun procédé artificiel.

Vous prenez les fruits les plus petits et les moins avancés d'une grappe, ceux-là même qui empêcheraient le complet développement de cette grappe. Vous les étendez sur un plat ou dans un peu d'eau, jusqu'à ce qu'ils soient devenus mous, puis vous les pressez à travers un tamis ; ce jus doit être mis à bouillir avec du sucre, dans la proportion d'une livre de sucre pour un demi-litre de jus. On laisse refroidir dans un moule, puis on verse ensuite sur une assiette.

Plus les fruits ont de verdeur, plus la gelée a de consistance, de transparence et de saveur.

(Science pratique.)

Mot losange.

Mon un se trouve dans la Creuse,

Mon second creuse,

Mon trois ne connaît pas le bruit,

Mon quatre rarement marche seul. Dans la plaine,

Si tu vois un cheval filer à perdre haleine,

Mon cinq le suit.

Un article est mon six. Enfin sans mon septième,

Dans un cas très pressant, dans un besoin extrême,

Tu n'auras jamais de crédit.

Solution du dernier logogriphe :

Oùie, oui. — Le tirage au sort a donné la prime à M. Louis Porchet, coiffeur, Tour-de-Peilz.

Boutades.

On causait dernièrement, chez un sénateur, des lenteurs judiciaires en Angleterre et en France.

— J'ai connu, dans le comté de Sussex, dit un journaliste anglais, un juge qui n'a jamais fait perdre un procès à aucun de ses amis.

— Comment s'y prenait-il ?

— Il attendait, pour appeler l'affaire, que tous les témoins fussent morts.

Au five o'clock :

— Comme vous êtes peu indulgente, comtesse ! Pourquoi dites-vous toujours du mal de vos amis ?

— Que voulez-vous ! Je ne connais pas les autres personnes.

Dans un salon.

Une jeune fille chante au piano.

Deux bonnes petites amies l'écoutent.

— Elle n'a vraiment qu'un filet de voix !

— Tu pourrais même dire un faux filet.

Entre financiers :

— Eh bien, combien donnez-vous de dividende, cette année ?

— Le double de l'année dernière.

— C'est gentil ! Et combien avez-vous donné l'année dernière ?

— Rien du tout !

A la Caserne :

— Vous avez entendu le rapport, sergent ? Il faut qu'à midi tous les hommes aient changé de chemise !

— Mais, mon capitaine... et ceux qui n'en ont qu'une ?

— Ça ne fait rien ; qu'ils changent entr'eux.

Un quêteur s'adressant timidement à certain personnage riche, avare et bourru, lui demande quelque secours en faveur des protestants disséminés.

— Ne savez-vous pas les réunir, vos protestants : ils ne seront plus disséminés.

L. MONNET.

AGENDAS DE BUREAUX

POUR 1895

Papeterie L. Monnet

3, PÉPINET, 3

VINS DE VILLENEUVE

Amédée Monnet & Fils, Lausanne.

ACHAT ET VENTE DE FONDS PUBLICS

Actions, Obligations, Lots à primes.

Encaissement de coupons. Recouvrement.

Nous offrons net de frais les lots suivants : Ville de Fribourg à fr. 13,25. — Canton de Fribourg à fr. 28,—. — Communes fribourgeoises 3 % différé à fr. 48,15. — Canton de Genève 3 % à fr. 108,25. De Serbie 3 % à fr. 81,—. — Bari, à fr. 52,—. — Barletta, à fr. 34,75. — Milan 1861, à 35,—. — Milan 1866, à fr. 9,50. — Venise, à fr. 22,—. — Ville de Bruxelles 1886, à fr. 108,50. — Bons de l'Exposition, à fr. 8,25. — Croix-blanche de Hollande, à fr. 18,56. — Tabacs serbes, à fr. 11,25. — 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.