

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 36 (1898)
Heft: 17

Artikel: Recette
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-196871>

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: 09.02.2026

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

Le prince lui répondit par cette lettre spiruelle :

« Mon cher voisin,

« Votre moulin n'est ni à vous ni à moi : il appartient à l'histoire; il nous est donc impossible, à vous de le vendre, à moi de l'acheter. Mais comme on doit s'aider entre voisins, voici un bon de 10,000 florins que vous pouvez toucher sur le Trésor. »

On nous communique un exemplaire de la *Feuille des avis officiels* de l'année 1882, qui contient une esquisse provenant d'une transposition d'articles, qui a amusé beaucoup de gens.

Au bas de la page 198, on lit :

« Dans sa séance du 20 janvier, le Conseil d'Etat a nommé M. " ", actuellement suffragant à " ", au poste de pasteur vacant dans la paroisse de " ".

Arrivé à la fin de la page, vous tournez le feuillet et vous continuez :

« connaissant le travail de la vigne et les soins à donner aux chevaux. Il ne sait pas traire, mais il sait faucher, etc. »

Le nez en photographie.

Avez-vous songé, en vous faisant photographier, à bien recommander votre nez au photographe ?

C'est pourtant là une élémentaire précaution. Suivant la forme des nez — il en est de camus, de corbins, de sinueux, de faussés, de tronqués, de déviés, en massue, en poire, en longnette, en lame de rasoir et en pied de marmite, ceux où il pleut dedans, etc. — La pose doit se modifier.

Un professeur de photographie donne à ce propos aux amateurs des conseils formels :

« Pour les nez camus, c'est-à-dire pour ceux dont l'extrémité se relève et qui montrent d'une façon désagréable les trous béants des narines, on les rend acceptables en placant le point de vue haut. La chambre noire placée à peu près à la hauteur du sommet de la tête du modèle, plonge sur son visage. On s'aide de la bascule dans ce cas, pour la mise au point exact. Avec les gens au nez aquilin ou nez crochu en forme de bec d'aigle, au contraire, on prendra un point de vue bas. Pour les nez longs et gros, enfin, il faut faire la mise au point très exactement en avant de la pointe du nez. Quant aux autres cas, ils se greffent tous sur ces trois principes. »

Au reste, quand le cas ne se « greffe » pas suffisamment ou que le client a, pour une raison ou pour une autre, perdu son précieux appendice nasal, il reste toujours au praticien habile la ressource de le photographier de dos.

Un chirurgien d'autrefois.

Le doyen Bridel raconte l'anecdote suivante dans le *Conservateur suisse* :

« Saint-André, habile chirurgien, né et élevé à Lausanne, étant allé à Londres, s'y fit connaître avantageusement et obtint un brevet d'anatomiste du roi, avec une pension qu'il faillit perdre en 1726, par une cause aussi singulière que plaisante. Une femme se faisait voir comme accouchant d'un lapin chaque mois. Saint-André ayant été la visiter, lui donna une attestation qui constatait ce phénomène très curieux dans son genre, avec une note par laquelle il déclarait que si cette espèce de couche n'était pas commune, elle était cependant possible. Peu de temps après, l'imposture de cette mère des lapins ayant été dévoilée, Saint-André ne put conserver sa charge qu'en faisant des excuses au public dans une

rétrécissement authentique, imprimée en anglais et ensuite en français, dans la *Gazette d'Amsterdam* du 27 décembre 1726, où l'on peut la voir. »

Fête des Narcisses à Montreux.

Cette belle fête, qui, l'année dernière, a laissé chez les milliers de curieux qu'elle avait attirés, les plus agréables souvenirs est fixée au 14 mai. Le programme, dont nous allons donner un aperçu, nous fait entrevoir une journée ravissante, pleine d'attrait de toute sorte.

Les musiques de fête sont la Fanfare des *Armes-Réunies* de la Chaux-de-Fonds, l'orchestre du Kursaal et la *Lyre de Montreux*.

A 1 h. 30, morceau d'ouverture par les *Armes-Réunies*. Puis le *Grand ballet du Printemps*, avec *Chœurs* (Musique de Jaques Dalcroze et E. Combe). La composition allégorique de ce ballet, qui nous réserve de délicieuses surprises, est de M. Cognard. Il sera dirigé par Mme Rita-Rico, directrice des ballets du Théâtre de Genève. — 180 exécutants.

2^e PARTIE

GRAND DÉFILÉ. *Cavaliers, chars officiels*. Voitures particulières et chars décorés. — Vélocipèdes. — Petites voitures et groupes à pied. — Chars de corporations. — Chars-reclames.

3^e PARTIE

BATAILLE DE FLEURS. Rien de plus pittoresque, de plus frais, de plus réjouissant pour les yeux que ce spectacle, qui a réussi à merveille l'année dernière et que de nombreux spectateurs ont trouvé plus gracieux, plus animé que ceux de Nice et autres villes de France.

La fête se terminera par un cortège en ville et la distribution des prix. Puis, le soir, à 9 heures, grand concert par tous les corps de musique dans les jardins du Kursaal. Fête vénitienne. Illumination. Feux d'artifices. — Il n'y a plus qu'une chose à désirer pour ces excellents amis de Montreux qui font si bien les choses : le beau temps !... Eh bien, nous avons la presque certitude qu'ils l'auront. La pluie n'osera vraiment pas venir troubler les doux et joyeux sourires des fleurs.

Le mot de notre dernière charade est *malice*. Aucune réponse juste.

Logographie.

Lecteur, je suis avec ma tête
Non moins utile que sans tête;
Près de moi quand je suis sans tête,
Je vois souvent des gens de tête.
Fatiguer ou perdre leur tête.
Ceux que je sers avec ma tête
Me quittent plus libre de tête.
Chose incroyable! étant sans tête,
J'ai des pieds, mais avec ma tête,
Lecteur, je n'ai ni pied ni tête!

OPÉRA. — Les représentations de *Gillette de Narbonne* et des *Cloches de Corneville* n'ont fait que confirmer la bonne impression laissée par celle de la *Mascotte*, pièce de début. Il faut le reconnaître, le Comité du théâtre a eu la main heureuse. Nous n'avons donc qu'à encourager de plus en plus nos artistes par une fréquentation suivie des représentations, dont la série ne sera du reste pas très longue.

Allons applaudir M^e Lambrecht, dont on admire la voix fraîche et la diction irréprochable; allons applaudir cette charmante artiste, dont le jeu toujours juste et plein d'entrain apporte tant de gaieté sur la scène.

Nos compliments aussi à M^e Peyral, pour sa voix agréable, son jeu à la fois sobre et correct, qui lui ont valu de réels succès.

Quant à M. Huguet, nous ne pouvons qu'associer nos plus vifs éloges à ceux dont tous nos confrères l'ont comblé pour sa voix si belle, si sympathique, ainsi que pour son excellente tenue et sa parfaite aisance sur la scène.

Nous ne vous oubliions pas, M. Servais, nous avons plaisir à vous entendre. Vous nous donnez parfois de fort belles notes, mais diable! ainsi que vous l'a dit un de nos confrères, quand vous les tenez, vous les tenez bien. C'est au point qu'on craint toujours de ne pas vous voir redescendre à terre.

Et vous, M. Montclair, nous amusez-vous assez!... Ce doit vous être une grande joissance d'entendre ainsi toute une salle rire de bon cœur. — Continuez, Monsieur, vous faites là une bonne œuvre; car nous avons besoin de quelques moments de gaîté, à Lausanne, où tout ne va pas comme sur des roulettes, ne serait-ce que par diversion aux séances du Conseil communal. — Je vous recommande la lecture du bulletin.

En somme, nous constatons avec grand plaisir que le succès de la saison d'opéra est assuré. Un Lausannois nous disait l'autre soir, dans un entr'acte de la *Mascotte*: « Comment voulez-vous que ça n'aile pas : la première chanteuse est à croquer; celles qui l'entourent sont mignonnes; toutes provoquent les regards scrutateurs des jumelles; il n'y a pas jusqu'aux choristes qui ne se mêlent de faire tourner les têtes! »

Demain dimanche, seconde représentation des *Cloches de Corneville*.

Livraison d'avril de la **BIBLIOTHÈQUE UNIVERSELLE**: L'armée française en 1898. L'esprit de ses institutions militaires, par M. Abel Veuglaire. — Village de dames. I. Monsieur le voleur, par M. T. Combe. — Les expériences d'un jeune médecin au Maroc, par M. le Dr V. Herzen. — Un souvenir de Gleyre, par M. Fritz Berthoud. — Joyeux naufrage. Nouvelle, de M. Frank-R. Stockton. — Adam Mickiewicz, d'après son plus récent biographe, par M. Ladislas Mickiewicz. — Chroniques parisienne, allemande, anglaise, scientifique et politique. — Bulletin littéraire et bibliographique. — Correspondance internationale. Bureaux, Place de la Louve, 1, Lausanne (Suisse).

Recette. — *Gâteau de riz aux raisins*. — Prenez 300 grammes de riz; mettez-le à l'eau froide et faites bouillir cinq à six minutes. D'autre part, faites bouillir 3/4 de litre de lait; mélangez-y le riz et faites cuire jusqu'à ce qu'il soit tendre et consistant; sucrez et tenez à couvert pendant un quart d'heure; laissez-le à peu près refroidir et mélangez-y cinq œufs entiers, un gros morceau de beurre et une poignée de petits raisins secs. Versez le tout dans une tourtière que vous avez préparée; cuisez le mélange une demi-heure dans un four de campagne ou au four de fourneau; dégagiez le gâteau en passant la lame d'un couteau autour du moule, renversez-le sur un plat et saupoudrez de sucre.

Recette pour nettoyer l'argenterie.

Crème de tartre	30 grammes.
Sel marin	30 "
Alun	30 "
Eau	1500 "

L'argenterie que l'on fait bouillir dans cette liqueur devient extrêmement brillante.

L. MONNET.

Chacun sans doute se soucie d'acheter des étoffes à des prix les plus avantageux possible.

Comme commerce d'étoffes sérieux, nous ne pouvons assez recommander la maison d'expédition **Max Wirth à Zurich**, qui fournit des étoffes en laine, mi-laine et mi-soie pour Messieurs et Dames de toutes conditions, ainsi que de la marchandise en toile et en coton seulement de bonne qualité, à des prix vraiment avantageux.

En parcourant notre riche et belle collection d'échantillons que la maison expédie franco à chacun, on peut facilement se convaincre de cette réalité.

Papeterie L. MONNET, Lausanne.

— Planches à dessin de premier choix. —

Lausanne. — Imprimerie Guilloud-Howard.