Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 38 (1900)
Heft: 20

Artikel: Les fournitures pour la salade
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-198168

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: 11.12.2025

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

tsapouzârè, dâi z'Anglais, dâi Russes, dâi z'Autrichiens, y'ein avâi dè clliâo dâi canton dè Nautsati et dè cé dè Lutserne, bref dè totès sortès dè dzeins que s'aidhivont à férè cllia tor. Y'avâi mimameint perquie 'na musiqua allemanda que vegnâi du pè la Prusse et que fasâi dansi tot cé mondo la demeindze la vêprâ.

Adon, après la premira mauferine que l'ont z'u djuï, clliâo tutches se sont met à allâ roucanâ vai lè z'autro po avâi cauquiès batz et, coumeint dein cé teimps on ne recordâvè ni lo b-a-ba, ni la granmère à Noé Chapsal, nion ne sè compregnâi et tsacon dévezâvè coumeint poivè à sa façon. Adon, quand cé que djuïvè dè la clérinetta est zu teindre la demi-auna vai ion dè Maracon, qu'étâi perquiè, l'autro, que ne volliâvè rein bailli, l'âi a de: Compreigno pas, allâ vo grattâ! pu, quand l'a passâ pe lévè, roucanâ à n'on couastro, que portâvè l'ozé, stusse l'âi a fé: Capissa mïa! que cein vâo don derè la mïma tsouze que cé dè Maracon? Mâ, quand la musicârè est zu vâi on autro, qu'étâi on chouabe, stusse l'ai repond tot einroûtsi: *garnite frechetande!* Adon ti lè z'autro tutches qu'étiont perquie, po ne rein bailli, ont repondu assebin âo gaillâ: *garnite frechetande!* et nion n'aboulâvè dè mounïa, que cein lâo z'allâvè rudo bin.

Et l'est du adon, à cein que paret, que totès lè titès carraïès que l'âi a pè lo mondo diont dinse quand volliont espliquâ que ne compreignont pas pipetta à oquiè.

Y'a côquiè senannès, on part dè clliâo musicârès allemands (mâ, mè mouzo que n'étâi pas clliâo que fasiont dansi clliâo dè la tor dè Babet) sont arrevâ pè Pinpinet et sè sont branquâ po djuï drai dévant tsi cé martchand dè laivro qu'a dâi tant bio potrè derrai lè carreaux dè sa boutequa.

Clliâo gaillâ, qu'aviont dâi carlettès et adrai bin revou, étiont bin 'na dozanna, kâ y'avâi dou pistons, on part dè clavicô, onna ioula, trai à quatro clérinettès, on épouffârè et lo gros bombardon. Quand l'ont zu liettâ lâo papai à musique âo bet dè clliâo bécllirès dè favioulès, que font lè faisceaux avoué, se sont met ti ein riond po djuï.

Y'avâi quie on moué dè dzeins que lè z'attiutâvont, kâ, ma fâi, l'ein djuïvont dâi totès galézès. Dou Palindzâ, qu'aviont on bocon quartetta, étiont assebin perquie, po oûrè clliâ musicârès et coumeint clliâo cocardiers étiont dâi lurons einfarattâ po la musiqua, sont restâ quie, à lè z'oûrè, 'na pecheinta vouarba et tsaquiè iadzo lâi tsampâvant oquiè dein lâo carlettès quand passâvont po la coletta.

Ion dè clliâo Palindzâ, lo Louis âo dragon, qu'étâi on bocon blliet, et on tot einradzi po la danse, sè mettâi mimameint à férè dâi cabriolès pè la tserraira, quand clliâo tutchès s'einmodâvont à djuï.

L'autro Paleindza, lo Marque à la véva, accrotsè tot d'un coup pè lo bré cé que djuïvè dâo bombardon et l'âi fe:

— Dites-vai, ora, djuïvè-no vai oquiè dè pe crâno, coumeint *Roulez tambours! Qu'on déroule*, âobin *Mueri pou la patrie!!*

Lo tutche, l'avezè adon avoué dâi ge époaireint et l'ai repond: *Garnite frechetande!*

— Na! na! pas garnifrechtande! faut no djuï Roulez tambours!

— *Garnite frechetande!* l'âi desâi adé l'autro.

— Vo z'itès fou! vo dio que vo faut no djuï oquiè coumeint Roulez tambours, Mouri pou la patrie! qu'on pouessè tsantâ avoué vo.

— *Garnite frechetande!* fasâi adé lo chouabe.

— Eh! tsancro dè tadié! fe lo Louis âo dragon, ne compreind-tou pas que n'ein sâvont perein què iena que l'est cllia dè garnite frechetande, coumeint dit!

— Ah! ah! dese adon lo Marque, compreigno ora! Et bin, pisque ne sâvont perein djuï d'autro què garnite frechetande, râva por leu, et lâo musiqua! allein baire on verro âi Messadzéri.

Et lâi sont zu, ein pesteint que dâi sorciers, contre clliâo tsancro d'Allemands et lâo *garnite frechetande!*

**

Les sociétés de Belles-Lettres de Genève, Lausanne et Neuchâtel ont célébré leur fête annuelle à Rolle, les 4, 5 et 6 mai.

A ce propos, un souvenir qui fera plaisir aux anciens Bellettriens:

C'était en 1865. Au banquet d'usage, un des convives, étudiant à Genève, mais de nationalité belge, porta à la santé de son souverain, malade, un toast auquel s'unirent d'un commun accord les trois sociétés.

Le lendemain, le président de la Commission centrale, M. Marc Morel, étudiant en droit, à Lausanne, expédiait au roi Léopold une dépêche dans laquelle il lui faisait connaître le toast porté en son honneur, et le lundi, 1er mai, il recevait par télégraphe la réponse suivante:

Le roi a reçu votre télégramme du 30 et a été profondément touché de vos vœux. Il me charge de vous adresser ses chaleureux remerciements. Je suis heureux de pouvoir vous dire que la santé de S. M. est dans un état d'amélioration satisfaisant

Le Secrétaire d'Etat,
(signé) DEVAUX

Un nouveau dictionnaire géographique de la Suisse.

Nous venons de recevoir la première livraison d'une publication dont le besoin se faisait sentir depuis longtemps. Il s'agit d'un nouveau dictionnaire géographique de la Suisse, édité par la maison Attinger, de Neuchâtel.

Ce nouveau dictionnaire est publié sous la direction de M. Charles Knapp, professeur à l'Académie de Neuchâtel, et la partie cartographique confiée à M. Maurice Borel. MM. Attinger frères, se sont en outre assuré le concours de collaborateurs de tous les cantons. — Dans le texte et hors texte le dictionnaire sera illustré de nombreuses cartes, de plans et de vues diverses.

Le seul dictionnaire de la Suisse, un peu détaillé, que nous possédions aujourd'hui, est celui de Lutz, dont la dernière édition date de plus de quarante ans. Il est inutile de faire ressortir les modifications considérables qu'ont subi dès lors les renseignements relatifs à la population, à l'industrie, ainsi qu'au développement intellectuel de notre pays.

Ce nouveau dictionnaire comblera donc un grand vide dans le domaine des renseignements relatifs à la géographie de la Suisse; aussi félicitons-nous bien vivement les éditeurs, tout en leur souhaitant les encouragements et le succès qu'ils méritent.

Les fournitures pour la salade.

Les fleurs de la *capucine*, mélangées à celles de la *bourrache*, forment incontestablement le plus bel ornement des salades. Les feuilles, quand elles sont encore jeunes et tendres ont une saveur qui se rapproche de celle du *Cresson*.

Employé en petite quantité dans la salade, le *Céleri* lui communique un goût très agréable. Les côtes et les jeunes feuilles blanches et tendres sont les parties généralement employées.

Les feuilles de la *Ciboule* sont aussi d'un usage fréquent comme condiment dans les salades; cependant nous leur préférons celles de la *Ciboulette;* elles sont plus fines et leur goût plusdélicat.

L'*Estragon* est un excellent condiment. On s'en sert non seulement à l'état frais comme fourniture de salade, mais aussi pour aromatiser le vinaigre qui servira en hiver à aromatiser la salade, lorsqu'on n'aura plus de plantes fraîches. On aromatise le vinaigre en y faisant macérer les branches garnies de leurs feuilles. *(L'Horticulture nouvelle.)*

Un arrêté municipal.

Un de nos abonnés nous fait passer le curieux arrêté municipal que voici, publié, il y a un certain nombre d'années, dans le *Journal de l'Ain:*

Art. 1. — Les cabaretiers qui donneront à boire le dimanche sont prévenus qu'on leur dressera procès-verbal pendant les offices de la messe qu'il est défendu d'y aller.

Art. 2. — Il est défendu de conduire le bétail sur les communes joignant la saison des avoines, avec des brebis, des chèvres ou autres, malgré qu'ils seraient conduits par des personnes raisonnables, qui ne doivent pas être pâturées.

Art. 3. — Dimanche 24 août, à l'issue des vêpres, il sera procédé à l'adjudication au plus offrant et dernier enchérisseur, des boues du village, en présence du maire qu'on devra racler proprement, assisté de deux membres du conseil municipal provenant des égouts du village.

Art. 4. — Les habitants sont prévenus que lundi prochaiu, 25 avril, on échenillera deux personnes par maison, le curé excepté.

Les articles sus dits regardent tous les habitants des deux sexes qui devront être exécutés.

Recette.

Pour les bouillottes. — Pour empêcher le dépôt calcaire dans les bouillottes, il suffit de se procurer une coquille d'huître et de la laisser dans le récipient où on a fait bouillir l'eau. La coquille absorbera tout le dépot calcaire de l'eau et la bouillotte restera indemne.

* * *

Pour faire revenir les fleurs coupées. — Tout le monde sait que l'eau chaude jouit de la propriété de faire revenir les fleurs coupées et qui sont fanées avant d'être portées. On coupe la tige à un centimètre de l'extrémité et on met l'extrémité fraîchement coupée dans l'eau bouillante. Les pétales redeviennent lisses et reprennent leur beauté en quelques minutes. Les couleurs des fleurs s'avivent rapidement, mais les fleurs blanches prennent une teinte jaune et ont une tendance à se boucler. Après cette opération, les fleurs conservent leur fraîcheur aussi longtemps que si l'on venait de les cueillir.

* * *

Nettoyage des plumes. — Le *Praticien-Industriel* donne une formule intéressante en vue de nettoyer les panaches de plumes dont s'ornent les chapeaux des dames. Les plumes blanches ou de teinte claire peuvent se laver dans la benzine sans qu'elles perdent leur frisure ou leur teinte; on les agite ensuite à l'air jusqu'à ce qu'elles sèchent.

THÉATRE. — Mardi dernier, *La Poupée;* mercredi, *La Poupée;* vendredi, *La Poupée;* demain, dimanche, **La Poupée.** C'est un vrai succès, un engouement, qu'ont provoqué la grâce, l'entrain, le talent admirables de Mlle Sully, fort bien secondée d'ailleurs par tous ses collègues. Dans **La Poupée,** la pièce elle-même est peu de chose, bien peu de chose, l'interprétation est tout. En de si bonnes mains que celles de nos artistes, cela suffit. — On nous assure que la représentation de demain, dimanche, sera la dernière de cette opérette.

La rédaction: L. MONNET et V. FAVRAT.

Papeterie L. MONNET, Lausanne.
3, RUE PÉPINET, 3
CARTES DE VISITE
FAIRE-PART NAISSANCE, MARIAGE, DÉCÈS
Prompte livraison.

Le docteur Vicomte de SAINT-ANDRI, à Alexandrie (Egypte), écrit: « Pour la reconstitution du sang chez les personnes anémiées j'ai toujours obtenu les résultats escomptés avec les **Pilules hématogènes du docteur Vindevogel.** Je considère ce remède comme étant le plus efficace dans toutes les formes d'anémie ».
125 pilules à fr. 4.50. — Dépôt dans toute pharmacie.

Lausanne. — Imprimerie Guilloud-Howard.