Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande

Band: 38 (1900)

Heft: 24

Artikel: Recette

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-198212

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: 21.11.2025

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

On dzo que cllia vilha avâi reçu 'na vesita, la Julie, que vâo tot savâi, avâi attiutà derrâi la porta cein que cliào pernettès barjaquâvant pè lo pailo.

Dévezâvant justameint dâi mousselions et totôs lès duès pestâvant qui dâi sorcières

après cllião bitès.

« Por mé, se desài la maîtra à la Julie, ne vé jamé mè cutsi la né sein mon moustiquéro, ne pu pas dremi sein li et vâi-tou, on est tant bin avoué! »

Cauquiès dzo ein après que l'allàvè âo martsi, la Ĵulie reincontrè su la Ripouna on amie de Polhi-Petet qu'étài assebin à maître pe Tsaudéron et de bio savai, l'ont déveza on bocon lè duès.

— Et pu, cein va adé pè Bor? l'âi fa stasse.

- Oï! oï! cein va prâo bin, l'âi repond la Julie; ma, attiuta-vai: y'é apprâi oquiè su ma maîtra que n'arâi jamé cru, na ma fai! l'autro dzo, que l'avâi la vesita de 'na vilha foula coumeint li et que démâorè on pou pè amont què no, y'è attiula derrài la porta po savai se petétrè dévezâvont dè mé et se ma maîtra volliâvè petétrè mé bailli oquiè dè pllie lo mai que vint et te ne sa pas cein que y'è oïu? oh na! n'est pas possibllio!

Adon quiet?
Et bin, ma maître desâi à l'autro que totès lè né cutsive avor é on mouscatéro et que sè trovâvè tant bin avoué!

- Oh! la! la! la! la quinna!

- Ora, quoui l'arâi de? fe la Julie, onna vilha qu'a passa soixante et quatro, n'est-te pas 'na vergogne?

- Oï ma fai! mâ que vâo-tou, l'ai repond l'autro, ia dâi totès vilhès que sont bin soveint pe einfarattaïès que dâi dzouvenès!

Les grands chariots des Boers.

La Revue des deux Mondes publie un long et très intéressant travail sur les Origines des Républiques sud-Africaines, de M. Jules Leclercq, qui nous initie entre autres à une foule de détails excessivement curieux sur l'histoire et les mœurs des Boers, ce vaillant petit peuple qui attire aujourd'hui l'attention universelle. C'est à ce travail que nous nous permettons d'emprunter ces quelques lignes:

Lorsque le Boer émigre, il voyage avec son légendaire char à bœufs. Ces grands chariots d'aspect archaïque, très longs, très massifs, très solides, sont construits tous sur le même modèle et peints de trois couleurs qui sont toujours les mêmes, rouge, vert et jaune. Pas un clou n'entre dans leur construction : ils sont faits du bois le plus résistant du pays, le slinkvood (Laurus bullatus.)

La lourde machine est mise en mouvement par un véritable troupeau de bœufs attelés par paire, au nombre de quatorze au moins, de dix-huit ou vingt souvent. Les bœufs au large front, armés de cornes démesurément longues, s'en vont de leur pas lent et majestueux à travers le veldt, sous la conduite du Boer, qui marche à côté des bœufs muni d'un fouet de vingt pieds de long, tandis que sa famille s'abrite sous la tente en demi-cercle qui recouvre l'arrière du chariot: véritable habitation ambulante, dont le type n'a point varié depuis deux siècles que les Hollandais l'importèrent dans le

Si l'on s'étonne de voir d'aussi longues files de bœufs attelés au chariot, l'explication se présente d'elle-même lorsqu'on observe que, non loin du chariot, tantôt devant, tantôt derrière, il y a toujours un troupeau de bœufs en marche ou au pâturage. Les bœufs trouvent leur subsistance dans le veldt, et voilà pourquoi le fermier qui émigre ne vend point son bétail: il l'emmène avec sa maison roulante et il prend ses bêtes de trait. Il ne voyage point pour arriver à bref délai! Le Boer n'a besoin que d'espace. Il ne compte, pour sa subsistance, que sur le sol et les saisons, il arrivera toujours

à temps.

Page d'album.

L'alouette a l'azur des cieux sereins et bleus, Où son aile s'efface ;

L'aurore a les sommets qui reflètent ses feux, Le nuage a l'espace.

L'hirondelle a le toit où s'abrite son nid, Contre le vent d'orage;

Le printemps a la brise au murmure infini ; Le chêne a son feuillage:

Et le chamois les rocs où repose son pied; Mais plus riche est le cœur, plus riche de moitié, Ayant reçu de Dieu dans le divin partage,

Le souvenir et l'amitié.

Louis Favrat.

Aux pêcheurs à la ligne.

Le Petit Jardin publie un article de M. A. Larbalétrier, qui contient d'utiles renseignements sur « les influences des conditions météorologiques dans la pêche à la ligne, » et dont de nombreux amateurs pourront sans doute faire leur profit:

Le pêcheur bien expérimenté et bien outillé n'est pas encore sûr de réussir, même dans une rivière très poissonneuse. Il doit compter avec un facteur sur lequel il n'a pas d'action et qui est : le temps. La pression atmosphérique, la température, l'élec tricité, les vents, l'insolation même, jouent un rôle important dans la pêche à la ligne.

Remarquons tout d'abord que, toutes choses égales d'ailleurs, ce sont les mois d'août et de sep-

tembre qui sont les plus favorables.

Les grandes chaleurs ne valent rien; il semble que, sous leur influence, le poisson soit engourdi et refuse de mordre à quelque appât qu'on lui offre. Par contre, les grands froids sont souvent meilleurs, car, lorsque les rivières sont gelées, on peut prendre beaucoup de poissons dans les parties libres. Il est vrai que peu de pêcheurs ont le courage de rester assis, immobiles, la ligne à la main, alors qu'un froid sibérien se fait sentir; néanmoins, nous en connaissons de passionnés qui ne reculent pas devant cet écueil.

Les vents du Nord, du Nord-Est et de l'Est, qu'ils soient secs ou froids, inquiètent le poisson qui se cache dans les trous et sous les herbes. Rien à faire alors. Les vents du Sud-Est, du Nord-Ouest et de

l'Ouest ne valent guère mieux.

Au contraire, si le vent souffle, mais pas trop fort, du Sud au Sud-Ouest, dit M. Pierre Deloche, rendant l'atmosphère lourde, sans trop de chaleur pourtant, ou encore, si le temps est à l'orage et que es nuages s'amoncellent de toutes parts, le poisson frétille, s'agite et quitte le fond pour venir poursui-vre l'insecte ailé qui rase la surface de l'eau; vous pouvez alors vous réjouir, car la pêche sera sûre-

Le vol de l'hirondelle poursuivant les dits insectes, qui eux-mêmes montent et descendent avec le baromètre, vous sera un pronostic infaillible.

Le meilleur temps pour la pêche est donc un temps lourd, un peu chaud, avec un ciel nuageux et un

vent modéré entre Sud et Ouest. Une légère brise, qui ride à peine l'eau, vaut mieux qu'un calme absolument plat; jetez alors votre ligne partout où vous croirez que le poisson se

Si la foudre se fait entendre, inutile de monter votre ligne; ça ne mordra pas.

The state of the s

Boutades.

Dans un petit trou pas cher, un vieux baigneur énumère les charmes du pays à un nouveau débarqué:

- Oui, la vie n'est pas bien gaie ici la semaine, mais nous nous rattrapons le diman-
- Ah! Et qu'est-ce que vous faites donc?
- Nous allons à Paris.

Les gens distraits:

Madame. - Eh bien!... tu m'as rapporté ce que je t'ai demandé?

Monsieur. — Mon Dieu!... non, ma chère... Je vais te dire... j'étais tellement occupé à me rappeler ce que c'était... que j'ai passé devant sans m'en douter.

Un jeune homme, qui fait son apprentissage de boucher, à Montreux, écrivait dernièrement à sa mère:

«Je suis entré chez un maître excellent. Il a commencé par me conduire à l'abattoir et m'a fait écorcher de suite. Huit jours après, il m'a fait assommer, égorger et saigner. J'espère qu'il me fera prochainement dépecer et vendre en détail. Réjouis-toi de ma chance, je ne pouvais espérer davantage »

Vieille ritournelle campagnarde:

Ion, dou, tra La vatze a fè lo vî. Lo vi s'einsâova, La vatse a piora, Lo vî est revegnu, La vatze a risu.

Après une orageuse séance à la Chambre, les ministres de Louis XVIII viennent trouver le roi:

- Avez-vous la majorité, messieurs?
- Oui, sire!
- C'est très bien, je n'ai qu'à aller me promener, ajoute le roi, je n'ai rien à faire!

Le lendemain, les ministres étaient en mi-

- C'est très bien, dit le roi ; messieurs, allez vous promener! Chacun son tour, je me suis promené hier!

Un jeune matelot breton était sur le point de s'embarquer.

- Comment, lui dit un philosophe, osezvous vous aventurer sur une mer où votre père, votre grand-père et tous les vôtres ont péri?
- Où donc sont morts vos aïeux? demanda le matelot.
 - Dans leur lit, pardieu!
 - Et vous osez encore vous coucher?
- Pierre, nomme-moi deux choses importantes qui n'existaient pas il y a cent ans.
 - Vous et moi, m'sieur le régent.

Recette.

Recette de beignets d'oranges. - Faire une bonne pâte à frire dans laquelle vous faites entrer du cognac, de l'huile d'olives et des œufs battus. Jetez des quartiers d'orange dans du sirop, égouttez-les et trempez-les dans la pâte au moment de la mettre dans la poêle; saupoudrez de sucre et dressez en rocher.

Moyen d'empêcher la colle forte de se gâter. - En été, la colle forte se gâte facilement, prend une mauvaise odeur et perd de sa propriété adhésive. Pour remédier à cet inconvénient, on fait dissou-dre 10 grammes d'acide salicylique dans 100 grammes d'eau et on ajoute ce mélange à la colle pendant la cuisson.

UN BEAU CONCERT. - Demain, dimanche, à 3 heures, à la Cathédrale, aura lieu un grand concert donné par l'Union chorale, avec le concours de 250 dames et demoiselles et de l'Orchestre de la Ville, renforcé de nombreux artistes et amateurs. En tout, 400 exécutants, sous la direction de M. Troyon. Les solistes sont: Mme Troyon-Blæsi, soprano, M. Rob. Kaufmann, ténor, M. Sistermans, baryton. - Au programme, une œuvre superbe, de Hegar: **Manassé**, poème dramatique en trois scènes; de plus, *Le Choral de Luther*, pour chœur et orchestre; Le Cantique des Anges, pour chœur mixte et orchestre à cordes. - Vente de billets à l'entrée.

La rédaction: L. Monnet et V. Favrat.

Le docteur HERMANN, d'Athènes (Grèce), écrit : « Les Pilules hématogènes du docteur Vindevogel m'ont toujours pleinement satisfait. Ce reconstituant est le plus efficace de tous ceux qui m'ont été soumis pour combatre avec certitude les divers cas d'anémie, de faiblesse et d'épuise-

125 pilules à fr. 4.50. — Dépôt dans toute pharmacie.

Lausanne. - Imprimerie Guilloud-Howard.