

**Zeitschrift:** Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande  
**Band:** 38 (1900)  
**Heft:** 34  
  
**Artikel:** Recette  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-198315>

### **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:** 08.02.2026

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

po l'âi apprenêr dierro cein cottavê dè tra-fiquâ dinse lè z'haillons dè la Confédérationon.

Quand l'âi ont zu liai la sentence, Pudzon, qu'avâi onco prâo bouna lama, sè laivè et dese :

— Pardon, mon colonet, y'arè oquî à vo demandâ; pu-yo lo derè tot ora ?

— Oi! et quiet ?

— Et bin, fe Pudzon, vo m'âi condemnâ à traî mât po avâi veindu feinnamente on part dè vilho patalons qu'étiot dza tot uzès; vo m'è fariâ bin serviço ein m'è deseint à dierro vo z'ariâ dzudzi Bazaine qu'a veindu ceint cinquanta mille part dè tsaussès avoué atant dè piautès dedein ?

Ma fai, quand l'ont cein oïu, elliâo dâo Conset sè sont ti grattâ derrâi l'orolhiè, kâ, adon, trovânt que l'avioit tot parai trâo pèsâ su cè pourro Pudzon et l'âi ont rabattu dou mât dè cliou.

### Prix du terrain du côté du ciel.

On sait que depuis quelques années, on construit, en Amérique, des maisons vraiment gigantesques. On peut citer, à Chicago, un hôtel de 10 étages, avec une tour de 82 mètres de haut; le temple maçonnique, de 92 mètres de hauteur, qui possède 21 étages desservis par 14 ascenseurs et peut abriter à la fois 10,000 personnes. — New-York possède un grand nombre d'hôtels pour voyageurs, à 10, 15 et 20 étages et 102 m. 50 de haut.

Quelle est la raison de ces constructions de hauteur vraiment démesurée. Tout simplement le prix exagéré du terrain qui, dans le quartier des affaires, à New-York, atteint jusqu'à 1500 francs le mètre carré. Un calcul simple montre au propriétaire qu'il lui faut tant d'étages pour payer les intérêts de la valeur du terrain, tant pour les dépenses de construction, tant pour amortir les frais d'exploitation. Aussi fait-il le plus d'étages possibles, car en l'air, le « terrain » ne coûte rien.

Ces maisons, d'un poids énorme, ont des fondations qui vont trouver le roc à huit ou dix mètres de profondeur ou qui s'appuient sur une forêt de pilotis. La construction comprend une carcasse en fonte d'acier très résistante, qu'on habille ensuite, pour le rez-de-chaussée, de blocs de granit, pour les étages supérieurs de briques ou de grès; et l'on peut commencer l'habillage par n'importe quel étage.

(Science illustrée.)

### Haies et arbres.

Les haies tendent à disparaître complètement, nous dit le *Journal d'Agriculture*, on les arrache partout, le long des routes, le long des petits chemins, entre les prés et les champs, et avec elles s'en va ce qui fait le charme et la poésie de la campagne. On ne verra bientôt plus ni la fraîche églantine se balançant sur sa tige, ni la clématite sauvage embaumant l'air et se suspendant en guirlandes aux arbrisseaux, ni les mûres noires et luisantes que cherchent à atteindre les mains avides.

Pour quelques mètres carrés d'herbe ou de blé, on détruit tout ce qui est fleur, verdure et ombre, tout ce qui fait le plaisir et le repos des yeux. Les arbres s'en vont avec les haies, et la campagne, jadis si pleine de cachet, prend toutes les années un aspect plus morne et plus monotone.

Voilà la triste accusation qu'il faut porter contre l'agriculture moderne, mais il y a un autre côté de la question, bien plus important. Les oiseaux ont besoin pour vivre des haies et des arbres, soit pour y nicher soit pour y trouver leur nourriture en hiver. Les fruits des arbrisseaux leur sont d'un secours précieux pendant les longs froids. La destruction qui se fait condamne ainsi à disparaître des êtres de toute utilité pour l'agriculture et sans lesquels elle ne pourrait exister.

N'est-il donc pas dans l'intérêt même de l'agriculteur de respecter les haies et les arbres et ne devrait-il pas réfléchir avant de lever la cognée pour enlever à la terre sa poésie et ses chants ?

### En omnibus.

Il se passe quelquefois d'amusantes scènes dans les omnibus parisiens. Il y a quelques semaines, raconte M. Georges Duval, comme

je descendais la rue de Douai, songeant aux vicissitudes des choses humaines, je vis l'omnibus de Clichy-l'Odéon s'arrêter subitement, le conducteur descendre et aviser un gardien de la paix :

— Qu'y a-t-il ? demande l'agent.

— J'ai, sur l'impériale, un voyageur qui ne veut pas payer.

— Quelle raison donne-t-il ?

— Il n'en donne pas, il est pochard.

— Ah ! Nous allons voir cela.

L'agent grimpe sur l'omnibus et, s'adressant à l'homme :

— Il paraît que vous ne voulez pas payer ?

— Non.

— Pourquoi ?

— C'est mon idée.

— Vous devez trois sous.

— J'en conviens.

— Vous n'avez pas d'argent ?

— J'en ai plus que vous !

— Alors, payez.

— Non.

— C'est votre dernier mot ?

— Vive la république !

L'agent parlamente encore quelques instants avec une patience extraordinaire, puis il secoue la tête, descend, fouille dans sa poche, en tire son porte-monnaie et, donnant trois sous au conducteur :

— Tenez, lui dit-il, j'aime encore mieux en être de quinze centimes que de me faire des histoires.

Le conducteur tire le cordon, l'omnibus s'ébranle.

Touché de ce trait digne de figurer parmi les plus dignes, je m'approche de l'agent et lui demande à quel sentiment il a bien pu céder.

— Mon Dieu, monsieur, me répond-il, c'est bien simple. Devant l'entêtement du particulier, je n'avais qu'une chose à faire : le prendre au collet et l'obliger à descendre. Il en résultait une bataille. S'il l'emportait, j'en étais pour mon horizon. Si c'était moi qui le confusioonnais, j'attrapais une semonce de la préfecture et probablement une amende. J'ai donc pris le parti le plus sage en réglant.

Dans sa séance du 24 juillet 1900, le Conseil d'Etat a pris les décisions suivantes, conformément au préavis de la Caisse hypothécaire cantonale, savoir :

1. Le taux de l'intérêt à servir aux dépôts à la Caisse d'Epargne cantonale vaudoise est fixé, pour l'année 1901, à 4 %.

2. Le maximum de chaque dépôt est maintenu, pour le même exercice, à dix mille francs.

### Recette.

Voici, à l'intention de nos ménagères, la manière de préparer les *abricots à l'eau-de-vie* : Prenez un kilogramme d'abricots frais et bien fermes, piquez-les partout avec une aiguille, mettez-les à l'eau froide dans une bassine, placez celle-ci sur un feu doux et remuez de temps en temps les fruits avec l'écumoire. Quand l'eau sera chaude à ne plus pouvoir y tenir le doigt, enlevez les abricots avec une écumoire, plongez-les dans une terrine d'eau froide que vous renouvelez jusqu'à complet refroidissement. Laissez ensuite bien égoutter les fruits dans un tamis.

Mettez dans un poëlon en cuivre un litre d'eau et 500 grammes de sucre blanc concassé; placez sur le feu, faites prendre un bouillon; ajoutez alors les abricots, remuez doucement le poëlon jusqu'à ce que le liquide commence à frémir; puis versez dans une terrine, couvrez d'un linge mouillé et déposez à la cave.

Le jour suivant, égouttez les abricots, versez le liquide dans le poëlon, ajoutez-y un bâton de vanille et faites réduire au degré de sirop un peu épais. Passez alors à travers un tamis dans un bol.

Ranguez ensuite les abricots dans un bocal; délayez le sirop, lorsqu'il sera refroidi, dans un litre de bonne eau-de-vie blanche, versez sur les fruits et couvrez le bocal avec une vessie préalablement ramollie à l'eau tiède. Déposez le bocal dans un lieu tempéré et laissez macérer durant un mois.

### Boutades.

*Anecdote musulmane.* — Un jour, dans une mosquée, un prédicateur célèbre s'adressa ainsi à l'assemblée qui se pressait au bas de sa chaire :

— Oh! fidèles musulmans, savez-vous ce que je vais vous dire ?

— Non, répondirent les auditeurs, surpris de cette demande.

— Eh bien, reprit le prédicateur, ce n'est vraiment pas la peine de perdre mon temps avec des gens aussi peu intelligents que vous.

Ceci dit, il congédia son auditoire.

Le lendemain, il remonta en chaire et dit, comme la veille :

— Oh! fidèles musulmans, savez-vous ce que je vais vous dire ?

— Oui, dirent-ils, se tenant sur leurs gardes.

— Eh bien! puisque vous le savez, je n'ai pas besoin de vous le dire.

La troisième fois, les auditeurs répondirent à la même question :

— Quelques-uns d'entre nous le savent, les autres l'ignorent.

— Eh bien! répliqua sans se démonter aucunement le prêtre musulman, que ceux qui le savent l'apprennent à ceux qui ne le savent pas.

On cause longévité entre Marseillais :

— Moi, dit l'un, j'ai eu une tante qui est morte à quatre-vingt-dix-sept ans !

— Et moi, fait un second, un grand-père qui a vécu jusqu'à cent-deux ans bien comptés !

Le troisième hésite; puis, avec calme :

— Eh bien! moi, mon grand-père et ma grand-mère ont fait mieux !

— Quoi donc ?

— Ils vivent encore !

Nous trouvant dernièrement dans un village des environs de Lausanne, nous demandâmes à l'aubergiste des nouvelles d'un habitant de l'endroit que nous avions beaucoup connu dans le temps.

— Hélas, monsieur, il est mort la semaine dernière, le pauvre David.

— Bah !

— Hélas oui!... il a bien souffert, il a eu bien des *dévestitures* dans sa vie.

Ce brave homme voulait sans doute dire : vicissitudes.

Singulière coïncidence :

La femme de Morse, l'inventeur du célèbre appareil télégraphique, et celle de Bell, l'inventeur du téléphone, étaient toutes deux sourdes et muettes ?

Frappant exemple de ce que peut un homme quand il n'est pas tracassé par sa femme.

Un couple de bons campagnards débarque à Paris par la gare de l'Est.

A peine dehors, ils demeurent stupéfaits de l'animation qui règne partout.

— Pas possible, dit la femme, ça doit être jour de marché !

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 combattre avec certitude les divers cas d'anémie, de faiblesse et d'épuisement. »

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

HOTELS, PENSIONS, RESTAURANTS  
LIVRES DE BONS

numérotés et perforés,

PAPIER DE COULEURS DIFFÉRENTES

Papeterie L. MONNET, Lausanne.

Lausanne. — Imprimerie Guilloud-Howard.