

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 38 (1900)
Heft: 37

Artikel: Recette
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-198337>

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>

son ouvrage, qui déjà avait été mis en vente, et il constatait avec plaisir que l'impression en avait été soignée. Tout à coup, ses yeux deviennent fixes, et s'ouvrent démesurément : « Quoi! est-il possible!... Ne me trompé-je point?... » Et il bondit, et il s'arrache les cheveux... A la fin de son ouvrage, entre deux filets, comme en *post-scriptum*, une coquille lui faisait dire : « *Il faudrait guillotiner tous les aliénés!* »

L'ORMOUNEIN et le bateau à vapeu.

Dévant que n'aussaint per tsi no lè tsemens dè fai et bateaux à vapeu, on ne corattavè pas tant coumeint ora que totès lè demeindzes que fâ on pou galé lè dzeins preignont lo trein et s'ein vont roudassi decé delé, eimpliyi lão l'ardzeint, et petétré dè l'ardzeint que lão farà fauta per tâ.

Na! quand on avai oquie à férè dein lo défrou, on allavè à pi, qu'on sai tserdzi aobin pas, et, d'apremi que ia z'u cllião bateaux et cllião treins, on s'ein tsaillessâi papi; porquiet? Paceque, mé qu'ora, on verivè et reverivè eintrè sè pattès 'na demi-batse devant dè la dépeinsâ; on l'ai regardavè à dou iadzo.

L'étai pè vai treintè-trai. On Ormounein, qu'avai z'u sti an dâo tot bio cérè, s'étai décidâ d'allâ ein portâ veindrè ào martsi dè Vevay. Met ses cérés dein 'na crebelhiè que liettè bin adrâi su 'na lotta et lo vouauique ein route; mâ, arrevâ à Velanâova, l'étai maifi et sè chitè su 'na bouéna vai lo lé po sè réelliâ on bocon. Coumeint le bateau allavè justameint modâ contré Vevay sè de : « Faut montâ dessus po qu'on pouessè derè qu'on a éta on iadzo su lo lé, et po vaire cé commerço! »

Preind don son beliet po allâ tant qu'à Vevay que cein lâi a cottâ huit bâtes et demi, mâ ne lè regrettavè papi tant l'étai conteint d'avâi vu coumeint cllião naviots martsivant.

Quant l'eut ti veindu sè cérés sè reimoudzé avoué sa lotta contre lo pont dâo martsî po reprendrè le bateau, kâ lo gaillâ sè créyâi qu'avoué les houït bâtes et demi que l'avai payi cein fasâi po l'allâ et po sein reveni; mâ harte! quand fut dessus le bateau, dû bo et bin ein raboulâ atant po reveni tant qu'à Velanâova. Ma fai noutron corps renasquâvè qu'on dians-tre; desâi que l'avai dza payi on iadzo, que l'étai don prâo et traittavè dè larro et dè hourtiâ lo capitêno.

Bon grâ, mau grâ, dut tot parai repayi 'na carta, mâ lo gaillâ pestâvè et sacrameintavè qu'on sorcier, kâ créyâi bo et bin qu'on lo robâvè, et l'a falliu, po lo férè dzourè, l'ai derè qu'on allavè lo tsampâ ào lé li et sa lotta, que cein l'a épouairi, li que ne savâi pas nadzi.

Assebin, à Velanâova, quand fut décheindu su lo pont, noutr'Ormounein sè revirò contré le bateau, et sè met à boailâ ein faseint lo poieng ào capitêno :

— Bourtiâ et chemapan que t'é! vins pi pè lè z'Ormonts avoué ta nacelle et te vas vaire quinna brocha tè fotré!

**

Le transport du thé de Chine en Russie. — Le thé est encore transporté, de Ghiné en Russie, par caravane, à travers la Sibérie. Pendant le mois de janvier 1899, il est passé chaque jour, à Tomsk, environ cent traîneaux chargés de thé. Chaque caravane comporte de 50 à 70 traîneaux; ce chiffre peut cependant être porté jusqu'à 2 ou 300. Sur le dernier traîneau de chaque groupe de cinq, on attache à l'arrière une botte de foin et une mesure d'avoine, de façon que le cheval, qui traîne le groupe suivant, peut manger en marchant, ce qui permet de ne pas faire de halte. Quand le chemin de fer transsibérien sera terminé, ce mode de transport cessera et le prix du thé s'en ressentira en de fortes proportions: il y

aura économie de temps et de personnel. Il est bon de faire remarquer que chaque traîneau porte cinq cents livres de thé.

(*Le Petit Jardin.*)

Recette.

Cornichons. — Faites bouillir du vinaigre, fortement aromatisé avec du poivre, du thym, du laurier, des clous de girofle et de l'estragon. Au moment de l'ébullition, jetez-y les cornichons avec de petits oignons. Lorsque les cornichons jaunissent, retirez du feu, versez-le tout dans un bocal et laissez infuser pendant vingt-quatre heures. Après cela, on remet le vinaigre sur le feu et, lorsqu'il bout, on y jette de nouveau les cornichons que l'on retire lorsqu'ils sont redevenus verts. Laissez-les refroidir et mettez-les dans des bocaux avec le vinaigre.

Tot-fuit, dit aussi gâteau quatre quarts. — Mettez dans une terrine 425 grammes de sucre en poudre, deux œufs entiers, un peu de zeste de citron râpé ou haché très fin, 425 grammes de farine tamisée et, autant que possible, bien sèche; travaillez le tout cinq minutes, ajoutez 425 grammes de beurre fondu, opérez le mélange, versez dans un plat bas bien beurré, poussez au four; trente minutes de cuisson; démoluez, laissez refroidir.

Durant la saison d'été, quand l'atmosphère est déjà chauffée, est-il une tâche plus désagréable pour la ménagère que d'être debout pendant de longues heures devant le poêle brûlant? Qui voudrait lui faire un reproche si elle désirait simplifier son travail? Pour atteindre ce but facilement, elle n'a qu'à employer les produits Maggi. Au lieu d'obtenir du bouillon par la cuision toujours longue d'un morceau de bœuf, dont, en été, la qualité est partout médiocre, elle prendra des tubes de bouillon Maggi à 15 ou à 20 centimes, desquels on obtient en une minute un bouillon savoureux par la simple addition d'eau bouillante. De même les jeunes et tendres légumes d'été n'ont pas besoin de subir une cuision prolongée. Pour prévenir le reproche que les légumes n'ont pas assez de goût, la ménagère ajoute, avant de servir, quelques gouttes de Maggi pour corser.

Ce que nous avons dit plus haut des légumes, s'applique aussi aux œufs et à leurs divers modes de préparation.

La Suisse à l'Exposition de Paris. — Avec 760 exposants, la Suisse remporte, à Paris, 60 grands prix, 114 médailles d'or, 450 médailles d'argent, 480 médailles de bronze et 80 mentions honorables. Ajoutons que 38 grandes maisons de notre pays faisaient partie du Jury et étaient, par ce fait, hors concours. C'est, nous semble-t-il, un joli résultat.

Il n'est pas inutile de faire remarquer que pour les *grands prix*, le rapport de ceux-ci avec le nombre des exposants suisses est de 1 sur 44, tandis que le nombre total des grands prix par rapport au chiffre de tous les exposants ne donne que 1 sur 25.

Dans son numéro du 40 septembre, **La Machine, revue scientifique et industrielle de la Suisse occidentale**, publie d'intéressants articles sur la grande lunette au palais de l'optique, le gaz à l'eau, la Suisse à l'Exposition de Paris, etc.

La livraison de septembre de la BIBLIOTHÈQUE UNIVERSELLE: Pouchkine et la poésie française, par Louis Léger. — L'invention de César Nerdinet, par Adolphe Ribaux. — Un type d'officier français contemporain. Le colonel de Villebois-Mareuil, par Abel Veuglaire. — A travers l'exposition universelle, par Henry de Varigny. — Un roman de mœurs en Amérique, par Mary Bigot. — Les Boers de l'Afrique australe, par J. Villaraïs. — Le trésor de la Chèvre-Roche. Nouvelle alsacienne, de Wilhelm Sommer. — Chroniques parisienne, italienne, allemande, anglaise, suisse, scientifique et politique. — Bulletin littéraire et bibliographique. — Bureau, place de la Louve, 4, Lausanne (Suisse).

Boutades.

Un avocat, dont la prétention est de passer pour l'homme le plus occupé de la localité, avait, l'autre jour, un étranger à sa table.

La domestique apporte le premier plat.

— Marie?

— Monsieur.

— Est-ce qu'il n'y a pas de lettre pour moi?

— Non, monsieur.

Au second plat, même question; au troisième plat, troisième édition. Et toujours la pauvre Marie de répondre : Non, monsieur.

Arrive enfin le dessert. Cette fois la domestique tient une lettre à la main.

Est-elle authentique ou l'a-t-elle fabriquée pour flatter la manie de son maître? On ne le sait; ce qu'il y a de certain, c'est que celui-ci s'élance dessus, et se tournant vers son invité avec un geste superbe :

— Vous le voyez, monsieur! c'est toujours comme ça, je n'ai pas une minute à moi!...

Quelqu'un rencontre un enfant de cinq ans ayant son carton d'écolier pendu au cou par une ficelle. — Hé! petit, où vas-tu ainsi? — A l'école. — Sais-tu lire? — Non. — Sais-tu écrire? — Non. — Que fais-tu donc à l'école? — Eh! monsieur, j'attends qu'on sorte.

Une recette:

Je vois par vos certificats que vous êtes une honnête fille. Mais êtes-vous bonne cuisinière?

— Oh! oui, madame.

— Et quel est le plat que vous faites le mieux?

— C'est la compôte de pomme froide.

— Ah! et comment la faites-vous?

— Je prends d'abord de la compôte de pomme chaude, et puis... je la laisse refroidir!

En famille, le papa à ses filles, d'un ton de tendre reproche :

— Voyons, mes enfants, vous ne parlez jamais que de vos robes; est-ce que vous ne pourriez pas, de temps en temps, vous occuper de choses un peu plus élevées?

— Justement, papa: nous allons parler maintenant de nos chapeaux!

Un gendarme conduisant un filou en prison, eut avec celui-ci une singulière altercation en montant la rue y conduisant. Le filou refusant de marcher, le gendarme le prit par le bras et lui dit: « Marchez, ou j'emploierai la force».

Le malfaiteur fit un pas en arrière, et, passant la main dans son gilet à la manière de Napoléon, répliqua: « Veuillez me respecter, s'il vous plaît, car sachez que c'est moi qui vous fait vivre!... »

THÉÂTRE. — La première de la saison nous sera donnée, jeudi prochain, 20 courant, par la *tournée Vast*, déjà bien connue. Nous aurons le plaisir d'entendre le succès actuel de la Comédie-Française: **La Conscience de l'Enfant**, par Gaston Devore. Cette comédie, très touchante, constitue un excellent spectacle de famille. Une grâce exquise dans le dialogue et plusieurs grandes scènes dramatiques en ont assuré l'éclatant succès. — Rideau à 8 heures et quart précises.

La rédaction: L. MONNET et V. FAVRAT.

Le docteur Vicomte de SAINT-ANDRI, à Alexandrie (Egypte), écrit: « Pour la reconstitution du sang chez les personnes anémiques j'ai toujours obtenu les résultats escomptés avec les *Pilules hématogènes* du docteur Vinde vogel. Je considère ce remède comme étant le plus efficace dans toutes les formes d'anémie».

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

HOTELS, PENSIONS, RESTAURANTS
LIVRES DE BONS
numérotés et perforés,
PAPIER DE COULEURS DIFFÉRENTES
Papeterie L. MONNET, Lausanne.

Lausanne. — Imprimerie Guilloud-Howard.