

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 38 (1900)
Heft: 40

Artikel: Recettes
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-198364>

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>

dè boutequès po offri sa martchandi sè reinmourdzè avoué sè mermottès contre la gara po preindre lo trein qu'allavé su Nâotsati.

Arrevà vai lo boufet, l'avâi sai qu'on dians-tro, kâ fasâi tsaud, et l'eintrè dedein baire quartetta que pâyè tot lo drai, et sein pi sè chettâ.

Adon arrevè ion dào tsemin dè fai que vint criâ dein la pinta : « Les voyageurs pour Yverdon, Neuchâtel, Biennel ! »

— Tè râodzai ! l'est dza l'haorè ! sè peinsa noutron comis !

Lo gaillâ sè dépatsè don dè baire sè trai décis, met son parapliodze dezo lo bré, eimpougnâ à la coaite sè mermottè po vito sè reinmognâ contré la gara.

Mâ ein sè revereint, lo parapliodze ào gaillâ ne va-te pas s'einbonmâ contré ion dâi carreaux dào cabaret, et dzing ! vouaïque la vitre avau.

— Dierro est-te que cottont clliâo vitres ? que criâ ào somellié !

— L'est dou francs cinquanta ! l'ai fe stuce.

— Vouaïque cinq francs, dépatsi-vo dè mè reindre su cllia pice, sein quiet vé manquâ mon trein !

— Mè faut allâ tsandzi ! se fe lo somellié ein vouaïteint dein son porta-mounia.

— Ah ! vo faut onco allâ tsandzi, n'é pas lo teimpo, lo trein va subliâ ! Gardâ pi le cinq francs, vè mè reindro mémimo !

Et à l'avi que cein de : Râo ! l'einfonce avoué lo cäodo on autre carreau dè la pinta et criâ ào somellié ein traceint contré la gara :

— Lé bon compto font le bons z'amis, n'este pas !

et les directeurs se sont toujours efforcés, autant du moins que l'ont permis les ressources dont ils disposent, d'assurer à notre scène un rang honorable parmi les scènes suisses. Ils y ont réussi; ces dernières années, particulièrement. Tel rang, d'ailleurs, est celui qui siédu théâtre d'une ville comme la nôtre, ville d'instruction et d'éducation avant tout. Que les personnes qui comprennent cela, que les amateurs de bonne comédie se fassent donc un devoir d'appuyer ces efforts, par une fréquentation régulière du théâtre. Indépendamment d'un réel plaisir, ils auront la satisfaction d'épargner au directeur la nécessité de sacrifier, pour assurer la recette indispensable, à certains faibles du public.

Recettes.

Lièvre rôti. — On le met tout entier à la broche après l'avoir piqué ou bardé de lard; alors, on peut se servir du sang, du foie et du mou qu'on délaie en les écrasants dans une quantité de vinaigre bien salé et bien poivré et où l'on hache bien fin quelques échalotes. Cette sauce se cuite au moyen de charbons ardents mis sous la lèchefrite. On arrose le rôti de cette sauce, et, pour terminer la cuisson, on fait rougir les pincettes entre lesquelles on presse un morceau de lard qu'on fait dégouter sur les chairs. Le lièvre ne doit pas être trop cuuit.

Croquettes de riz. — Faites crever votre riz dans du lait, ajoutez du beurre frais, un peu de sucre et d'écorce de citron râpée. Mouillez avec du lait bouillant et laissez cuire. Liez avec deux jaunes d'œufs et coupez la pâte en morceaux que vous roulez. Trempez ces morceaux dans des œufs battus, ensuite dans la chapelure et faites frire. Retirez et servez en saupoudrant de sucre.

(*Les Menus de Mme Dürandeau.*)

La livraison d'octobre de la BIBLIOTHÈQUE UNIVERSELLE : La révolution française et la question juive, par J. Hocart. — L'invention de César Nerdénet. Nouvelle, par Adolphe Ribaux. — Les Boers de l'Afrique australie et leur histoire, par J. Villarais. — A travers l'exposition universelle, par Henry de Varigny. — La musique dramatique en Russie, par Michel Delines. — 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, 1, Lausanne (Suisse).

Boutades.

Une farce de Vivier. — Le nombre des fumisteries attribuées à Vivier, le célèbre corniste, est incalculable; nous en avons donné, à plusieurs reprises, de gais échantillons à nos lecteurs. En voici encore une : vraie ou fausse, peu importe : on n'emprunte qu'aux riches.

Vivier entre un jour chez un coiffeur. Il a eu soin de se donner un air campagnard et bête à souhait, pour inspirer confiance. A son bras, il tient un gigantesque panier, sous le bras, un parapluie à bec de corbin en cotonnade bleue. Il se dirige vers le comptoir, et tend au patron une carte sur laquelle on lit : « Veuillez me raser, je vous prie. »

— Un sourd et muet, crie le chef de l'établissement en faisant signe à un garçon, veuillez le raser.

Le garçon conduit le patient jusqu'à un fauteuil, en lui disant : « Assieds-toi donc, vieille cruche. »

Et tous les garçons de lancer quelque méchante plaisanterie à l'adresse de cet étrange client, qui reste d'ailleurs impassible.

Sa barbe fine, Vivier se lève, puis allant au comptoir, il dit au patron d'une voix de stentor, en déposant vingt-cinq centimes :

— Voilà pour la barbe de la vieille cruche !...

Tous les garçons se regardèrent stupéfaits, et le patron se grattait derrière l'oreille, honteux comme un renard qu'une poule aurait pris.

THÉÂTRE. — Trêve aux plaisirs champêtres : le théâtre rouvre. C'est l'hiver, le long hiver, aux longues soirées. Concerts, conférences, bals, théâtre, à vous le tour.

M. Darcourt, notre nouveau directeur — une ancienne connaissance, comme artiste — nous arrive avec une troupe dont on dit beaucoup de bien. Elle débutera *jeudi*, dans une œuvre de Sardou, *Dora*, comédie en 5 actes. Déjà jouée sur notre scène, entre autres en 1878 et en 1898, cette pièce y eut un grand succès. La saison ne pourrait donc commencer sous de meilleurs auspices.

Des joissances artistiques qu'offre notre ville, le théâtre est une de celles qui méritent le mieux la faveur du public et son constant appui. Le comité

Toto, en écrivant à son oncle, a fait un gros pâté au bas de sa lettre.

— Il va falloir la recommencer, lui dit sa mère.

Toto, pour esquiver la corvée :

— Mais, petite mère, quand elle sera dans l'enveloppe, ça ne se verra pas !

On nous assure que le règlement de l'administration des postes françaises contient un article portant :

Il est défendu aux employés :

1^o De lire les cartes postales ;
2^o D'expédier les cartes postales contenant des insultes ou des injures.

Arrangez-moi donc cela !

Le comble de la sensibilité : Un malheureux a réussi à se faire recevoir par le riche Zabu-lon. Il lui dépeint ses fortunes, sa misère, en termes si éloquents, que l'avare, apitoyé, les larmes dans les yeux et la voix entrecoupée de sanglots, s'adresse à son domestique :

— Jean, larmoie-t-il, jetez-moi ce bonhomme à la porte, il me fend le cœur !

Un passant, avisant Berlureau, le prie de lui indiquer le chemin de son hôtel.

— Suivez devant vous et prenez la troisième rue à droite, lui répond gracieusement Berlureau.

Puis, après réflexion, quand son interlocuteur est en marche :

— Eh ! lui crie-t-il, si vous êtes gaucher, vous savez, c'est de l'autre côté.

Une blanchisseuse rapporte cinq chemises seulement à un client qui lui en avait donné six à blanchir. Elle s'excuse beaucoup de l'accident et pleure un peu. Le client se console aisément de ce petit malheur.

— Combien vous dois-je ? dit-il à la lavandière.

— Pour six chemises à six sous, ça nous fait trente-six sous.

— Mais vous ne me rapportez que cinq chemises...

— C'est vrai, monsieur ; mais j'avais blanchi la sixième avant de la perdre.

— C'est trop juste : voici vos trente-six sous.

— Pardon, Monsieur, pourriez-vous m'indiquer un restaurant où je pourrais manger pour vingt-cinq sous ?

— Tenez, mon brave homme, la troisième boutique à gauche.

— Merci bien, vous êtes bien honnête... mais pourriez-vous me dire aussi, pendant que vous y êtes, où je trouverais les vingt-cinq sous ?

Après un tour de valse, Berlureau reconduit sa danseuse à sa place ; mais au lieu de se retirer après les compliments d'usage, il reste planté devant elle.

— Vous désirez quelque chose, monsieur ?

— Mon claqué, mademoiselle, qui a l'honneur de se trouver sur la même chaise que vous.

La rédaction : L. MONNET et V. FAVRAT.

Papeterie L. MONNET, Lausanne.

ÉTUFS DE MATHÉMATIQUES D'AARAU
pour écoles.

Le docteur Vicomte de SAINT-ANDRÉ (Egypte), écrit : « Pour la reconstitution du sang chez les personnes anémiques, j'ai toujours obtenu les résultats escomptés avec les *Pilules hémato-géniques 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.

Lausanne. — Imprimerie Guilloud-Howard.