

# Confitures de tomates

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande**

Band (Jahr): **32 (1894)**

Heft 42

PDF erstellt am: **23.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-194535>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Monsieur le curé leva les bras au ciel, une leur se fit dans son esprit; il comprit.

Confus, il baissa la tête; il avait imité Perrette, mais la laitière ne sifflait pas, pendant que ses rêves s'en allaient à vau-l'eau.

EUGÈNE FOURRIER.

### Pegnettaz et lè musicàrès.

L'autro dzo, onna beinda dè musicàrès, dè clliào qu'on lào desai lè z'autro iadzo dâi mineu, djuivont pè lè tserrairès dè pè Lozena, et quand botsivont on moment, l'étâi po alla rappertsi cau-quiès crutz. Enfin quiet! teindiont la demi-auna.

L'étiont branquâ pè Pinpinet quand Djan Pegnettaz qu'avâi menâ dâi truffès pè la capitâla et qu'avâi laissi son tsai pè la Barra, passâvè perquie justo âo moment iò l'ein einmodâvont iena.

S'arrètè onna mi po cein ourè, et quand sont arrevâ âo bet dè la monferine sont zu râocanâ vai lài dzeins. Cé qu'est z'allâ vai Pegnettaz a dû sè rein-torna vouâisu; Pegnettaz, à l'avi que l'autro lài a teindu sa carletta, a branlâ la teta ein faseint: « Na! »

Adon lè gaillâ allâvont s'eimbantsi pe liein, quand Pegnettaz, qu'avâi z'âo z'u essiyi dè soceliâ dein 'na clérinette dein son dzouveno teimps, et qu'amâvè bin ourè la musica, s'approutsè dè leu et lào fâ :

— Attendez-voi un moment! embriyèz z'en voi enco une, vous avez bon soufflé!

Lè Chouâbes que sè peinsont que lo gaillâ est on lulu à grossa courtena que vâo fèrè se n'hommo et que va ètrè genereux, sè remettont ein riond et reinmodont.

— Tonaire, quelle pince vous avez! se fâ à cé que tegnâi lo cornet, renvoyez z'en voi enco un bout!

L'ein djuont onco iena, après quiet ion dè leu lài revâ preseintâ la carletta.

Pegnettaz met la man dein son bosson, ein soo onna pice dè veingt centimes et fâ à l'autro: « Attendez-voi, je n'ai rien de monnaie! » Adon l'eintrè tsi l'apotiquière, en face, po demandâ quatre pices dè cinq, revint vai lè musicàrès et dit âo gaillâ que tegnâi la carletta: « Voilà! » et lài laissè tsezi onna pice de cinq dein la capa.

Pegnettaz sè crâyâi que l'allâvont ein einmodâ onco iena, po lo remachâ; mâ lè z'autro que djurâvont ein dedein contrè cé tsancro dè cocardier, sont partis vai la Consommachon, tandis que Pegnettaz, que restâvè pliantâ su la pliace, lè vouâitivè modâ ein sè deseint: « Cein est biò, mâ cein cotè; assebin lè tsaravoutès ariont bin pu ein derè onco on bet. »

On nous écrit de Lausanne :

« Le pressoir du *Trabandan*, dont vous avez parlé dans votre précédent numéro,

existe encore; seulement, on a remplacé l'écouvre en bois par un écrou en fer. Ce pressoir et les vignes qui l'entourent faisaient autrefois partie du domaine de la *Retraite*, appartenant au pasteur Gély, et maintenant à M<sup>me</sup> Jaccard-Gély. »

**La scarpologie.** — Nous lisons ce qui suit dans la chronique scientifique du *Temps*, par H. de Parville :

« On s'amuse partout... même à Bâle. Le système phrénologique du docteur Gall étant un peu démodé, un médecin suisse, M. le docteur Garré, a inventé la « scarpologie », un mot qui laissera pensifs les chercheurs d'étymologie. Qu'est-ce que la scarpologie? C'est l'art de lire votre caractère et vos penchants au moyen de l'usure de vos souliers, tout comme la graphologie est l'art de... tout comme le chiromancie est l'art de... Ecritures ou lignes de la main sont remplacées par de vieilles bottines éculées. Evidemment c'est moins élégant; mais, si c'est meilleur et plus certain! Or, M. le docteur Garré, de Bâle, l'affirme. Il diagnostique le tempérament, le caractère, avec une sûreté merveilleuse. Si on lui donne un soulier porté depuis au moins trois mois; le soulier porté, c'est le caractère révélé. Au soulier se reconnaissent le défaut d'énergie, l'inconstance, l'apathie, la colère, la luxure, enfin, tous les péchés capitaux et non capitaux. Envoyez à M. Garré une chaussure portée au minimum pendant deux mois, et vous serez « défini ». M. Bertillon, dans ses procédés de classification, n'avait évidemment pas songé à la scarpologie.

« Voulez-vous essayer? Essayez. Si le talon et la semelle sont symétriquement usés, soyez certain que vous avez affaire à un homme pondéré, énergique, à un employé sur lequel vous pouvez compter, côté des hommes. Côté des femmes, épouse fidèle, bien équilibrée, excellente mère de famille. Si le bord externe est seul usé, le porteur est un volontaire, un entêté, un homme d'initiative; il peut même se rapprocher de l'aventurier. Côté des femmes, même diagnostic adouci. Mais, si c'est le bord interne, tout change: c'est, pour l'homme, un signe de faiblesse et d'irrésolution; pour la femme, un signe de douceur et de modestie. Je cite les grandes lignes de l'art nouveau; nous n'en sommes pas encore aux détails. M. Garré, pour prouver la portée de la scarpologie, rapporte qu'il vit entrer dernièrement à sa consultation un étranger qu'il examina de la tête aux pieds... surtout aux souliers. Or, les bords externes de ses chaussures étaient franchement usés, les pointes étaient râpées et le reste apparaissait neuf. « Je pensai aussitôt, dit-il, que cet homme était un coquin. » Le lendemain, mon visiteur était arrêté

pour vol. Est-ce assez démonstratif?

» La scarpologie aura donc de beaux jours. Si, maintenant, dans un salon ou ailleurs, vous voyez les yeux des curieux et même des curieuses se baisser et se porter sur la semelle de vos bottines, ne vous étonnez plus: d'ici un mois, tout le monde sera scarpologiste. »

**Confitures de tomates.** — Prenez 4 kilos de tomates, 4 kilos de sucre, une gousse de vanille, le zeste d'un demi-citron. Choisissez les tomates les plus charnues; mettez-les dans une terrine, versez par-dessus de l'eau bouillante, pelez vos tomates rapidement, jetez-les au fur et à mesure dans une terrine remplie d'eau froide. Prenez ensuite les tomates, coupez-les transversalement par le milieu et enlevez toutes les graines à l'aide du manche d'une petite cuiller; cette opération doit être très soigneusement faite; plongez au fur et à mesure les tomates de nouveau dans l'eau froide. Faites fondre le sucre dans une bassine avec une très petite quantité d'eau; juste la quantité indispensable. Dès que cet épais sirop entrera en ébullition, jetez-y les tomates, la vanille et le zeste de citron coupés l'un et l'autre en très petits morceaux. Cette confiture exige de deux heures et demie à trois heures de cuisson; elle est à point quand le goût de tomate a entièrement disparu. Cette confiture brûle aisément et il faut, pour sa bonne réussite, que l'habile cuisinière qui la confectionne la remue constamment.

(La Famille)

Mürger, l'auteur de la *Vie de Bohême*, parlant un jour des gens en place, avec un de ses amis, ce dernier lui dit:

— Et vous, n'avez-vous jamais rêvé d'une position officielle?

— Mais si, répondit Mürger, seulement je ne puis me résoudre à quitter Paris. D'autre part, je ne suis pas un homme de combat, il me faut avant tout la tranquillité.

— Alors quel est le genre de place qui vous conviendrait?

Mürger se recueillit un instant et répondit avec un soupir:

— Garde-champêtre... au café Riche!

L. MONNET.

## VINS DE VILLENEUVE

Amédée Monnet & Fils, Lausanne.

### ACHAT ET VENTE DE FONDS PUBLICS

Actions, Obligations, Lots à primes.

Encaissement de coupons. Recouvrement.

Nous offrons net de frais les lots suivants: Ville de Fribourg à fr. 13,25. — Canton de Fribourg à fr. 27,50. — Communes fribourgeoises 3 % différé à fr. 48,20. — Canton de Genève 3 % à fr. 109.—. De Serbie 3 % à fr. 84.—. — Bari, à fr. 51,75. — Barletta, à fr. 35.—. — Milan 1861 à 35.—. — Milan 1866, à fr. 9,60. — Venise, à fr. 22,25. — Ville de Bruxelles 1866, à fr. 108,25. — Bons de l'Exposition, à fr. 7,75. — Croix-blanche de Hollande, à fr. 18,25. — Tabacs serbes, à fr. 11,25. — Port à la charge de l'acheteur. Nous procurons également, aux cours du jour, tous autres titres. — J. DIND & Co, Ancienne maison J. Guilloud, 4, rue Pépinet, Lausanne. — Succursale à Lutry. — Téléphone. — Administration du *Moniteur Suisse des Tirages Financiers*.

LAUSANNE. — IMPRIMERIE GUILLOUD-HOWARD.