Bibliographie

Autor(en): [s.n.]

Objekttyp: Article

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande

Band (Jahr): 20 (1882)

Heft 32

PDF erstellt am: **22.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-187096

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek* ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

de toile dans ce siccatif, passez sur les endroits à à remettre à neuf et frottez avec un linge sec.

Il faut éviter l'emploi de l'encaustique qui se fabrique avec la cire dissoute dans de l'essence de thérébentine; il ne fait que graisser les meubles, et les taches ne disparaissent pas.

Liqueur de cassis. — On met dans un vase, pour les laisser infuser pendant 15 jours, 1 kilo de baies de cassis, 2 grammes de girofle et de cannelle, 3 litres d'eau-de-vie et 750 grammes de sucre. Brasser le mélange chaque jour, pendant 15 jours; après on écrase le cassis et on le passe à travers un linge. Quand la liqueur est ainsi filtrée et clarifiée, on la met en bouteilles. On peut n'ajouter le sucre qu'après avoir passé la liqueur à clair.

Bibliographie.

Sous le titre: Scènes de la vie champétre, on annonce la publication d'un ouvrage qui sera sans doute accueilli avec grand plaisir. Quelques amis de la bonne littérature ont eu l'idée de réunir les nouvelles, épuisées ou dispersées, d'un aimable écrivain, Pierre Siobéret, que le canton de Fribourg a perdu, bien jeune encore, en 1876. Si cette excellente idée rencontre l'encouragement qu'elle mérite, un pre-

mier volume paraîtra en novembre prochain, qui contiendra quatre de ces nouvelles: Colin l'armailli; — Marie la Tresseuse; — Le père Samson; — Le Dernier Servant.

Ce volume, actuellement en souscription, comprendra 350 à 400 pages. Prix: 3 fr.

Les souscriptions peuvent être adressées, d'ici au 25 courant, à l'éditeur, M. Lucien Vincent, imprimeur à Lausanne.

Réponse au problème précédent: 1° Dans 6 ans; 2° il y a 6 ans.— Ont donné la solution: MM. Diétrich, Locle; Brandt, Ch. de Fonds; Fleury, Bière; Champion, Genève; Arbez, Brassus; Chappuis, Bursins; Rochat, Echallens; Jaccard, Ste-Croix; Bastian, Forel; Pilet, Villeneuve; Paquier, Denges; Bonvalet, La Rusille; Besse, Abergement; Vautier, Grandson; Matthey, Echallens: Mayor, Yvonand; Dubuis, Aigle; V. Gudit, Ste-Croix; Ganty, Lutry; Bovey, Ursins; Capt, Orient-de-l'Orbe; Bovey, Genève; Von Gunten, Yverdon; Cachin, Denezy; Borgeaud, Bournens; Crausaz, Lausanne; Guilloud, Avenches; Dufour, Genève; Gilliéron, Aigle; Mmes Orange et Cuénoud, Genève.

Le cuisinier adroit.

Un cuisinier achète pour 1 fr. une botte d'asperges entourée d'une ficelle; le lendemain, il prend une ficelle double de la première, et veut avoir pour 2 fr. une botte qu'entoure sa ficelle. Est-ce juste?

