Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 20 (1882)
Heft: 4

Artikel: Recette
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-186883

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: 15.07.2025

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

— Oui, toi. Des devoirs de ceux qui ont et de la dignité de ceux qui n'ont pas; qu'elle ne doit pas laisser passer devant elle une douleur sans la consoler et une souffrance sans s'y dévouer; que le bonheur n'est permis qu'à la condition de prendre sa part du malheur des autres.

— Pure théorie.

— C'est cela, ces messieurs font de belles théories et défendent la pratique quand cela leur coûte quelque chose. Tant pis pour vous, si à nous autres femmes vous prêchez la charité, nous la ferons à vos dépens. Les femmes parlent un peu moins que vous, mais elles agissent un peu plus.

— Agissez donc, dit Laroche résigné, moitié riant et moitié attristé, car lui savait que le patron se faisait un peu plus tirer l'oreille depuis quelque temps, pour les heures supplémentaires et les gratifications, faites comme vous l'entendez, mais je vous préviens, si mes poches se trouent vous aurez d'autant plus de facilité à les racommoder, qu'il n'y aura rien dedans.

— Bah! dit madame Laroche, un peu chiffonnée, mais gaie tout de même, tant elle était vaillante et ne voulait pas se laisser abattre, je les remplirai avec mes économies.

Mais maintenant que nous connaissons les Laroche comme si nous fussions nés au milieu d'eux et que nous les eussions pratiqués tout la vie, revenons au fameux lundi qu'il faisait si froid et où Geneviève avait tant de peine à se réveiller.

Je veux dire ouvrir les yeux, car pour ce qui était d'être réveillée, elle l'était la petite rusée; mais ce matin là, c'était plus fort qu'elle, elle s'avouait paresseuse et n'avait pas la force de se défendre de ce vilain péché.

Alors huit heures sonnèrent, et Mme Laroche qui l'avait déjà appelée, éleva un peu la voix et la petite Geneviève, faisant un effort, se jeta à bas du lit. Une heure après elle était habillée, elle avait déjeûné, repassé ses leçons, fini un verbe resté inachevé la veille et, son panier sous le bras, elle se dirigeait vers l'école.

Il faisait froid le long de la route et ses petits pieds enfonçaient dans la neige, mais elle pressait le pas et arriva sans encombres à la porte de l'école, qui s'ouvrit toute grande pour la recevoir, Mlle Laroche étant une des élèves les plus laborieuses et une de celles dont l'intelligence faisait le plus d'honneur à la maîtresse.

La journée se passa correctement, elle sut ses leçons, eut 5 pour ses devoirs, ce qui, partout, est une exellente note, déjeûna à midi de bon appétit et, à quatre heures, elle reprit tranquillement et lentement le chemin de la maison.

Lentement c'est un tort, mais que voulez-vous, elle était si heureuse dans la rue. Tout l'amusait, l'intéressait, elle levait le nez en l'air et souriait à tout ce qui passait auprès d'elle. C'était bien une parisienne, allez. (*A suivre*)

Un curieux petit jardin d'appartement. — On peut obtenir soit un vase de verdure, soit une suspension dans une fenêtre, en procédant de la façon suivante : On prend une éponge bon marché; plus elle est grosse, meilleure elle est pour cet usage. On la fait tremper dans l'eau chaude jusqu'à ce qu'elle soit complètement gonflée. Ensuite on la presse dans les mains de façon à l'égoutter à moitié, puis dans les trous de l'éponge on introduit des graines de millet, de trèfle rouge, d'orge, de pourpier, de graminée, de lin, et en général de toute espèce de plantes germant facilement et autant que possible donnant des feuilles de coloration variée. On place l'éponge ainsi préparée soit sur un vase, une coupe, ou bien on la pend dans l'embrasure d'une fenêtre où le soleil donne une partie du jour. Puis tous les matins, pendant une semaine, on l'arrose en pluie légère sur toute sa surface. Bientôt les graines ainsi renfermées dans l'éponge se gonflent, germent et poussent de petites feuilles, et en peu de temps l'on n'a plus qu'une boule de verdure présentant des variétés de couleur suivant les graînes que l'on aura employées.

La Nature.

Recette.

Gâteau de riz aux raisins. — Prenez 300 grammes de riz; mettez-le à l'eau froide et faites bouillir cinq à six minutes. D'autre part, faites bouillir trois quarts de litre de lait; mêlez-y le riz et faites cuire jusqu'à ce qu'il soit tendre et consistant; sucrez et tenez à couvert pendant un quart d'heure; laissez-le à peu près refroidir et mêlez-y cinq œufs entiers, un gros morceau de beurre et une poignée de petits raisins secs. Versez le tout dans une tourtière que vous avez préparée; cuisez le mélange une demi-heure au four de campagne ou au four de fourneau; dégagez le gâteau en passant la lame d'un couteau autour du moule, renversez-le sur un plat et saupoudrez de sucre.

La *Feuille des avis officiels* du 24 courant contient une coquille provenant d'une transposition d'articles, qui a amusé beaucoup de gens :

Au bas de la page 198, on lit:

« Dans sa séance du 20 janvier, le Conseil d'E-
» tat a nommé M. ***, actuellement suffragant à ***,
» au poste de pasteur vacant dans la paroisse de
» ***. »

Arrivé à la fin de la page, vous tournez le feuillet et vous continuez :

» connaissant le travail de la vigne et les soins à
» donner aux chevaux. Il ne sait pas traire, mais
» il sait faucher, etc., etc. »

Les soirées théâtrales de la Société de Zofingen sont toujours fort goûtées; elles ont une saveur toute particulière, un cachet d'originalité qui en font de vraies fêtes pour tous ceux qui s'intéressent à notre jeunesse studieuse. Aussi, croyons-nous devoir attirer l'attention de nos lecteurs et de nos lectrices sur le programme de la soirée littéraire et musicale que la section vaudoise de la Société de Zofingen nous promet pour le vendredi 3 février prochain. Déclamations, chœurs, comédies, excellent orchestre, unis à l'attrait de voir en scène de jeunes amateurs connus et aimés, en faut-il davantage pour attirer un public nombreux et sympathique. (Voir aux annonces.)

THÉATRE. — *Dimanche 29 janvier*, 1re représentation de

LE DIABLE,

drame en 5 actes; et 2me représentation de

Un fils de famille,

comédie vaudevile en 3 actes.

Ordre : 1° Un fils de famille; 2° Le Diable. Rideau à 6 h. ½.

L. MONNET.

IMPRIMERIE HOWARD GUILLOUD & Ce