

Recette de ménage

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **23 (1885)**

Heft 13

PDF erstellt am: **22.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-188679>

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.

leurs, les uns neufs, les autres déchirés et tachés de sang, étaient entassés pêle-mêle et formaient une garde-robe variée.

Il les avait étalés devant lui.

Et après quelques secondes de réflexion, il avait choisi l'accoutrement sous lequel nous l'avons vu pénétrer dans le château de Romont.

Sans se déshabiller, le Juif s'était étendu sur son lit. Il ne dormit cependant pas, ses paupières restèrent grand'ouvertes.

Le chat-huant redoublait ses cris de mauvaise augure. Il pouvait être dix heures.

(A suivre.)

Recette de ménage. — Quelques cuisinières laissent souvent trainer au fond d'un plat certains restes qui doivent être jetés au bout de deux ou trois jours, surtout dans la saison chaude, tandis que si l'on s'y prend à temps, ils peuvent être très avantageusement utilisés; tels sont, par exemple, les restes de viande ou de volailles cuites. On les hache avec une quantité suffisante de lard, en y ajoutant sel, poivre et un peu d'oignon; on fait cuire des pommes de terre, qu'on pèle et qu'on passe dans la passoire avec le pilon à purée de manière à en avoir un volume égal à celui de la viande; on mêle le tout et on ajoute un, deux ou trois œufs entiers (blanc et jaune), suivant la quantité de la farce. Avec le mélange, on façonne des *boulettes* de la grosseur d'un petit œuf, qu'on aplatit en leur donnant une forme régulière; puis on les roule dans la farine ou dans la mie de pain bien émiettée, et on les fait frire à grande friture, après quoi on les sert, soit seules, soit avec une sauce tomate ou autre. Ces boulettes gonflent un peu et sont légères.

Boutades.

Madame entre dans sa cuisine et, d'un air indigné :

— Comment, Louise, vous vous êtes laissé servir un si mauvais morceau de bœuf, il est plein d'os !

— Ah ! madame, c'est vrai, mais aussi, j'ai bien dit au boucher : Si c'était pour moi, je ne le prendrais pas !

Un brave négociant vient de perdre sa femme, et il fait immédiatement appeler deux des médecins les plus en vogue dans la ville.

— Messieurs, leur dit-il, ma femme a toujours eu la crainte d'être enterrée vivante; je vous prie de bien vouloir l'examiner avec soin.

— Pardon, dit un des savants, quel était son médecin ?

— Le docteur X...

— Oh ! alors, vous pouvez être tranquille, elle est bien morte.

Le premier parapluie, en Angleterre, parut en 1777; on ne dit pas quand disparut le premier parapluie, mais on peut hardiment supposer que ce fut aussi en 1777.

Dialogue entre un commis et son patron :

— Vous avez demandé à me parler ? fait le patron.

— Oui, monsieur.

— De quoi s'agit-il ?

— Je viens soumettre à votre équité une réclamation à laquelle je ne doute pas que vous fassiez bon accueil.

— Et laquelle ?

— Je fais dans la maison la même besogne que François, et je gagne 30 francs de moins par mois. Est-ce juste ?

— Non, mon ami, vous avez raison.... Aussi je vais diminuer François de 30 francs !

Les affaires vont mal !

Un couliissier va chez Rothschild et raconte sa visite à un ami.

— Faut-il que les affaires aillent mal, lui dit-il. Je viens de chez Rothschild. Eux-mêmes sont atteints. En passant devant une porte entrebâillée, j'ai aperçu Mme de Rothschild et sa fille. Elles jouaient sur le même piano !

La veille de l'An, un monsieur entre chez une fruitière, et achète une demi-douzaine d'oranges. Quelques heures après, il revint furieux.

— Madame, vous m'avez trompé, impossible de manger vos oranges, elles sont exécrables !

— Eh ! monsieur, que voulez-vous que j'y fasse ? Je n'étais pas dedans.

— Si vous croyez que ça les aurait rendues meilleures !

Un avare a trouvé moyen de se rafraîchir sans bourse délier. Lorsqu'il est sur la place de St-François avec une de ses connaissances, il ne manque jamais de dire :

— Entrons-nous au café, prendre quelque chose ?

— On entre, on s'assied, on trinque avec le petit blanc, puis, au moment de partir, notre avare appelle le garçon, et tire un billet de banque de son portefeuille. Son compagnon s'empresse alors de jeter une pièce blanche sur la table, et l'autre de rengainer tranquillement son billet en disant :

— Puisque vous avez de la monnaie, je n'insiste pas.

On nous annonce pour demain, au Casino-Théâtre, une grande soirée donnée par trois sociétés de notre ville qui n'ont plus à faire leurs preuves. Le programme, très varié, se compose de déclamations et d'un vaudeville, *Le Misanthrope et l'Auvergnat*, interprétés par le **Club typographique** : d'un ballet, *Matelotte anglaise*, réglé par M. Gerber, et d'exercices gymnastiques exécutés par les **Amis gymnastes**. Enfin, dans les intermèdes, le **Corps de Musique de la Ville** jouera les plus jolis morceaux de son répertoire. — Rideau, à 7 ½ heures. — Les billets sont en vente chez MM. Tarin et Dubois.

L. MONNET.