

Recettes

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

Objektyp: **Article**

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

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

Heft 22

PDF erstellt am: **28.04.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-194314>

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.

Tout à coup on le fit appeler pour donner des ordres à un ouvrier menuisier, occupé momentanément dans la maison.

— Je suis à vous dans quelques minutes, me dit-il, prenez la peine de vous asseoir.

Au lieu de m'asseoir, j'allai donner un coup d'œil à la haute et grande vitrine contenant la bibliothèque de M. ***. A mon grand étonnement, je ne vis sur chaque rayon que quelques volumes séparés par de grands vides... « Que de place pour si peu de livres! » dis-je à part moi.

Sur le bord du meuble, à l'extérieur, on avait laissé, dans un moment de malheureuse distraction — j'ai tout lieu de le croire maintenant — un volume à couverture rouge, avec ce titre doré : CATALOGUE. 1000 volumes.

Je l'ouvris, sans scrupule, — chacun pouvant ouvrir un catalogue de bibliothèque, — et j'y constatai cette singulière numérotation : Le 1^{er} volume portait le N° 1, le 2^{me} le N° 20, le 3^{me} le N° 40, le 4^{me} le N° 80, et ainsi de suite jusqu'à 1000, où l'on arrivait bientôt.

M. *** rentra. Il ne supposa pas que j'eusse ouvert son catalogue.

— C'est ma bibliothèque, fit-il, une bibliothèque de 1000 volumes de choix, qui m'a coûté un argent fou.

— Comment, monsieur, avec 1000 volumes votre vitrine est aussi vide que cela?...

— Que voulez-vous? Quand on est généreux, complaisant, voilà ce qui arrive; on prête les livres à ses amis et connaissances, et, c'est un fait reconnu de tout le monde, que les livres, pas plus que les personnes, ne peuvent être à deux places à la fois.

En rentrant chez moi, je ne pus m'empêcher de sourire et de me dire : « Voilà un truc nouveau, et que je n'aurais certes jamais imaginé. Il a certainement ses avantages; d'abord, il laisse tout naturellement supposer que le propriétaire d'une telle bibliothèque est une personne d'une culture intellectuelle étendue, et il lui fait, en outre, une réputation de complaisance et d'amabilité exceptionnelles. Tout cela sans autres sacrifices que l'achat d'une vitrine et de quelques volumes qui se courent après.

Non, vraiment, je ne connaissais pas encore celle-là! »

Une lectrice du « Conteur vaudois. »

Recettes.

Soufflé de pommes de terre. — Prenez un demi-litre de crème, 250 grammes de sucre, cinq cuillerées à bouche de fécule de pommes de terre, cinq jaunes d'œufs, délayez le tout, ajoutez 60 grammes de beurre et un peu de citron ou d'eau de fleurs d'oranger; mettez sur le feu et tournez jusqu'à l'ébullition; laissez refroidir et ajoutez encore cinq jaunes

d'œufs bien battus; fouettez quatre blancs d'œufs, ajoutez-les au reste en mélangeant et battant légèrement, mettez à feu doux avec four de campagne.

Filet de bœuf aux croûtons. — Lorsqu'il reste du filet rôti de la veille, on le coupe par tranches que l'on fait chauffer sans les laisser bouillir. Dressez sur un plat et entourez les tranches de filet avec des croûtons frits dans du beurre. On peut encore dresser les tranches de filet en couronne en les séparant par un croûton frit et mettre dans le milieu une gerbe de persil et des tranches de citron.

Solution du passe-temps de samedi :

Ont répondu juste : MM. Duchod, Paris; Lavanchy, au Maix-Baillo; Clément, cafetier, Cuarnens; C. Ribaux-Comtesse, Tinembart, Bevaix; Revelly, Lausanne; Neeser, Malleray; Perrochon, Bogis-Bossey; Guilloud, Avenches; Gaud, Lausanne; L. Orange, Genève. — La prime est échue à M. Gaud.

Problème.

Quel est, à un millimètre près, la différence de longueur entre les deux files de rails de la ligne principale du chemin de fer de ceinture de Paris, l'écartement des rails étant de 1 mètre 50 centimètres?

A propos des modifications ministérielles, qui se renouvellent si souvent en France, on vient de remettre en circulation ces quatre vers, qui appartiennent au vieux répertoire des Variétés :

Les ministres, race changeante,
Sont du naturel du melon;
Il faut en essayer cinquante
Avant d'en rencontrer un bon.

Il s'est établi, pour les changements de ministères, des usages, une tradition à laquelle on reste fidèle.

« Le nouveau ministre, disait dernièrement un journal de Paris, va rendre visite à celui qu'il remplace, comme pour lui demander pardon de la liberté grande qu'il prend de s'installer à sa place. On se fait des politesses, on se présente et on se recommande les chefs de service, et le ministre qui arrive respecte toujours les dispositions « testamentaires » de celui qui s'en va.

Et ce cérémonial courtis à l'avantage de rassurer le personnel administratif, qui se sent défendu par une tradition faite de ministre à ministre.

Dans certains pays, en Espagne et en Italie, par exemple, ces changements ministériels désorganisent complètement l'administration. Il y a tout un personnel qui suit le ministre. C'est alors qu'on voit ces nombreux employés congédiés et mécontents se répandre dans les cafés et les réunions politiques, où ils font au nouveau ministère une opposition d'autant plus dangereuse qu'elle est aussi renseignée que passionnée.

Archives municipales.

10 mars 1806. — La municipalité de Lausanne décide qu'il sera signifié aux marguilliers que la plainte du citoyen Morel, s'étant trouvée fondée, il sera suivi irrémisiblement à leur destitution au premier rapport qu'ils continuent à l'indécence de leur conduite dans les ensevelissements, surtout en marchant la pipe à la bouche à la tête des convois funèbres.

27 juin 1807. — La grande salle de la Maison-de-Ville est demandée pour un repas que les membres du Grand Conseil se proposent d'avoir le jour de la dernière séance de la présente session, qui terminera la législature actuelle. Accordé en autorisant le syndic à donner les ordres nécessaires pour la fourniture du vin d'honneur, selon sa prudence.

Trublot, au lendemain d'une soirée chez M^{me} de X..., revient chez cette dame et lui dit d'un air languoureux :

— Chère madame, j'ai perdu mon cœur ici, hier soir, et j'ai des raisons de croire que c'est vous qui l'avez.

— Vous vous trompez, monsieur, mais je vais appeler ma bonne, peut-être l'aura-t-elle trouvé ce matin.

L. MONNET.

CAUSERIES du CONTEUR VAUDOIS

Première série, nouvelle édition : illustrée, contenant entre autres : La mappemonde qui penche. — On voit d'où eïn tsemïn dè fai. — Les domestiques femmes. — Réponse de deux servantes. — La bataille dè St-Dzaquié — L'histoire dè Guyaume-Tè. — La fin des épauettes. — Lettre d'un Grand-conseiller. — Lè dou rats. — Une fête villageoise. — Une revue d'autrefois. — Lè dragons dè Villà. — La tsanson dè thorax. — Le char de Jean Louis. — Surnoms des communes Vaudoises. — Aux habitants des étoiles. — Une fête villageoise. et plusieurs autres morceaux amusants. — En vente au bureau du Conteur et chez tous les libraires. Prix fr. 2.

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. 13,10. — Canton de Fribourg à fr. 27,40. — Communes fribourgeoises 3 % différé à fr. 48,25. — Canton de Genève 3 % à fr. 108.—. De Serbie 3 % à fr. 76.—. Bari, à fr. 53,50. — Barletta, à fr. 37,50. — Milan 1861, à 35.—. Milan 1866, à fr. 10.—. Venise, à fr. 22,25. — Ville de Bruxelles 1886, à fr. 109,25. — Bons de l'Exposition, à fr. 6,75. — Croix-blanche de Hollande, à fr. 15,25. — 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 GUILLLOUD-HOWARD.