

Potage purée de lentilles

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **35 (1897)**

Heft 14

PDF erstellt am: **22.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-196185>

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.

a fondé une école qui rassemble tous les enfants des campagnes voisines ; il y en a de 30 à 40. Le régiment fait, le dimanche après-midi, le service pour les vieillards infirmes.

Il y a un rocher découvert, au-dessus du hameau, où de pauvres gens ont abrité du public le droit de creuser dans le roc des habitations ; ils s'y sont assez bien arrangés et ont porté de la terre sur la roche pour y avoir de petits jardins qui sont très précoces. Ainsi ce hameau s'est accru de trois ménages et d'un très joli petit clos de vigne qui ont remplacé un mauvais bois de châtaigniers.

Ceux de nos lecteurs qui habitent la localité et qui connaîtraient quelque particularité sur cet ancien état de choses nous obligeraient en voulant bien nous les communiquer.

Le temps c'est de l'argent. — Les Anglais et les Américains n'ont pas leurs papiers pour apprécier la valeur du temps ; aussi rivalisent-ils en ce qui concerne le réglage des horloges publiques ; c'est à qui le fera avec le plus de précision. Londres a la *Tour-de-l'Horloge*, au cadran de laquelle toutes les montres et pendules de la capitale anglaise prennent l'heure. New-York possède *The Time-Ball* (la Boule-du-Temps), qui rend les mêmes services aux montres et pendules des citoyens américains.

La Boule-du-Temps est un énorme globe de métal pouvant glisser le long d'une tige de fer de 22 pieds, placée au sommet d'une tour de 287 pieds au-dessus du niveau de la mer. Le *Time-Ball* domine tout New-York et peut être vu à une distance considérable.

La boule est montée jusqu'au sommet de la tige, et tous les matins, à 9 heures, elle tombe le long de celle-ci ; sa chute indique l'heure exacte.

Le déclanchement est produit par un courant électrique envoyé de l'Observatoire national de Washington, situé à 360 kilomètres.

Quelques minutes avant la chute de la boule, un employé se montre sur la plate-forme de la tour et agite un drapeau ; il avertit ainsi chacun de se tenir prêt à mettre l'aiguille de sa montre ou de sa pendule à l'heure, à la minute, à la seconde.

(Petit Parisien.)

Échalas. — Le vignoble français, qui comprend 1,200,000 hectares, emploie environ 20 milliards d'échalas, dont il y a chaque année à renouveler le dixième. Ces échalas représentent un capital d'environ 750 millions de francs. La durée d'un échalas varie de 3 à 12 ans, selon le bois dont il est fait, selon les terrains et selon la préparation qu'il a subie.

Les études faites méthodiquement depuis 1877 à l'école de viticulture de Geisenheim, en Allemagne, montrent que le *créosote* des échalas constitue le meilleur mode de conservation. Sur 100 échalas imprégnés de créosote, il n'y en a pas plus d'un hors de service après 17 ans ; au lieu que sur les échalas non traités 86 % étaient hors d'usage après 13 ans.

Pour bien préparer les échalas, on les place dans une chaudière où ils trempent dans l'huile de créosote sur une hauteur de 60 centimètres environ. On chauffe à 80°, puis on éteint le feu, en laissant tremper 10 ou 12 heures encore. Il vaut mieux les laisser sécher un an avant de s'en servir.

Le sulfate est fort bon aussi. On met 3 ou 4 kilos de sulfate de cuivre (vitriol bleu) dans 100 litres d'eau ; une fois les cristaux dissous, on laisse tremper les échalas pendant quatre ou cinq jours au moins. Il est préférable d'imbiber toute la longueur des échalas et d'opérer sur ceux-ci quand ils sont encore frais ; il est très bon aussi de chauffer la solution pendant quelques heures. Laisser sécher durant quelques semaines. Le *goudronnage* donne d'assez bons résultats, et aussi le *flambage*. On peut remplacer cette dernière opération par le traitement à l'acide sulfurique ; on immerge les pointes dans un mélange contenant 1 partie d'acide sulfurique pour 4 ou 5 parties d'eau. (Le Tout-Savoir.)

Charles-le-Téméraire. — Le comité d'organisation a adjugé les travaux d'édification de la scène et des estrades à M. Bally, maître charpen-

tier, à Grandson. La scène devra être montée pour le 15 mai et les estrades pour le 1^{er} juin au plus tard.

Trois genres d'affiches ont été adoptés : une affiche illustrée, une grande affiche spéciale, donnant les détails des représentations, et une plus petite, destinée aux voitures de chemins de fer.

Les répétitions vont bon train ; les acteurs apportent beaucoup de dévouement dans l'accomplissement de leur dur labeur. On va incorporer les figurants. Leur effectif sera celui d'une batterie d'artillerie de campagne.

Lo larro dè la tchivra.

A la derrèire faire de B... onna tchivra avà disparu dèval lo nê dè la baragne io l'irè atatcha. On eut bio tsertzi, on ne retrouvè ni la bête ni lo larro. La demeindze d'apri, tot lo mondo ne fut pas pou ébahi dè vairè arrouva à prido Djan Miquelon, qu'on ne l'ài avà jamais vu dè l'avia. C'est que sa chèra, que l'ètai 'nabravadzein, l'avà engadzi à allaourè lè coumandèments, que cein l'ài apprenndrai cein l'avà à fère por dètzèrdzi sa concheince.

Quand lo régent fut arrouva a sti passadzo : « Tu ne convoiteras point la maison de ton prochain, ni son bœuf, ni son âne, ni aucune... »

Djan à Miquelon se làivè tot don coup ein se vereint contrè sa chèra qu'ètai à la reintze d'ài fennès et lài fà :

— Te vâ bin, ie savè prâo que ne l'ài irè pas question dè tchivvès. D. P.

Djan Mâ et Biantzenet.

Dein lo teimps, ne l'ài avà què lè gros payans que sè poivonteni d'ài moulins à segnâolè po vannâ l'ài bliâ du què l'ètai éco. Cliaux que n'ein n'avion min, sè servessont dè cè afère qu'on appelavè on van, io faillà avà onna certaina habitude po cein maniâ. Lè cein qu'on appelavè crinci.

Adon Djan Mâ et Biantzenet que n'è sè poivont ni veire ni cheintre, sè reintrotront de la tserrière, io lè que Biantzenet portavè cè uin po vanna dè la nonnetta. Djan Mâ qu'avà onna mauvaia leingua, lài dit : « Te vâ vanna ta concheince ? » Et Biantzenet lài repond : « Na, ie vé crinsi la tinna. J. E.

Livraison d'avril de la *Bibliothèque universelle* : L'éducation de la mémoire, par E. Murisier. — La nièce de tante Félicie, par J. Menos. — L'étatisme en Italie, par V. Pareto. — Romanciers anglais et contemporains, par Aug. Glardon. — Les courants électriques de haute fréquence, par Ed. Guillaume. — Sakhaline, l'île du bague, par M. Delibes. — Plongeon, nouvelle. — Chroniques parisiennes, italiennes, anglaises, suisses, scientifiques, politiques. — Bulletin littéraire et bibliographique. — Bureau, place de la Louve, Lausanne.

Enigme à tête.

Je suis aux champs avec ma tête,
Dans la basse-cour sans ma tête ;
Si l'on me mange avec ma tête,
On me mange aussi sans ma tête.
Couvert de poil avec ma tête,
Je suis lisse, uni, sans ma tête ;
Roux, gris, blanc, noir, avec ma tête,
Et toujours très blanc sans ma tête.

Potage purée de lentilles. — Mettez dans une casserole d'eau froide des lentilles, quelques petits oignons, du sel et du poivre. Lorsque le tout sera cuit, écrasez et passez. Remettez au feu cette purée en délayant avec l'eau de la cuisson ; laissez bouillir ; ajoutez un bon morceau de beurre frais et versez dans la soupière des tranches de pain ou des croûtons frites au beurre.

THÉÂTRE. — On continue de jouer chaque soir *Les Enfants du Capitaine Grant*, cette féerie à grand spectacle, d'après le drame touchant de Jules Verne. La pièce, qui est admirablement montée, est intéressante d'un bout à l'autre, très

amusante parfois. Et quant au fond, tout y est parfaitement convenable. D'un autre côté, les décors sont frais, les costumes riches et les effets de scène habilement exécutés. Les ballets sont des plus gracieux. Jamais pièce fin de saison n'a été représentée avec plus de soin ; c'est vraiment une chose à voir. La représentation se termine ordinairement à onze heures et demie. — Que ceux qui n'y ont pas encore assisté se hâtent, car la saison dramatique touche à sa fin.

Le dimanche et le samedi il y a deux représentations, l'une en matinée, à 2 heures, et la seconde, le soir, à 8 heures.

Nous apprenons qu'il ne sera plus donné que quelques représentations de cette pièce, pour lesquelles le prix des places a été réduit.

Boutades.

Quelques soldats suisses au service de Naples, parmi lesquels se trouvaient deux Fribourgeois, se baignaient au bord de la mer. L'un des Fribourgeois prend son élan et gagne le large. Mais bientôt atteint d'une forte crampe, il disparaît sous l'eau, revient à la surface, crie au secours et fait des efforts inouïs, lorsque son camarade lui crie : *Dzozet, recouman-da-tè à la Madona!*

Un Vaudois, qui était de la partie, entendant cela, ajoute précipitamment :

— *Tè lài fia pas... nads'adi!*

Un de nos paysans s'entretenait l'autre jour avec un de ses voisins qui criait à tue-tête contre les aristocrates. Le premier, l'interrompant lui demanda :

— Mais qu'est-ce donc que ces aristocrates contre lesquels vous vous emportez si souvent ?

— Comment, répondit-il, vous ne le savez pas encore ?... Et bien, je vais vous l'apprendre : c'est le juge de paix, le pasteur, les municipaux, les créanciers, tout ceux qui ne veulent pas nous laisser faire à notre tête. Voilà !

Chaponet, garçon d'hôtel dans une ville d'eaux, a reçu l'ordre de réveiller le lendemain, à 6 heures du matin, un groupe d'excursionnistes ; mais, dans la soirée, le temps étant devenu subitement mauvais, l'organisateur de la partie prévient le garçon de l'hôtel de ne pas tenir compte de la recommandation qui lui a été faite et de ne déranger personne.

Aussi Chaponet, bravement, dès le coup de six heures, s'en va cogner à toutes les portes criant :

— Ne vous éveillez pas, la promenade n'a pas lieu.

En Angleterre, un avocat, très petit de taille, parut un jour devant une cour de justice en qualité de témoin. Un des juges, de grandeur gigantesque, lui demanda quelle était sa profession.

— Avocat, répondit-il.

— Quoi ! vous êtes jurisconsulte ! Comment donc ! Je pourrais vous mettre dans ma poche !

— Sans doute que vous le pourriez, et si vous le faites vous aurez plus de savoir dans votre poche que dans votre tête !

Boireau ne trouve pas son journal que sa bonne lui prend quelquefois, impatiente de lire le feuilleton. Il interroge sa domestique :

— Sophie, vous n'avez pas pris mon journal ?

— Non, monsieur.

— C'est bien vrai ?

— Oh ! monsieur pense bien que je ne voudrais pas faire un malheur pour si peu de chose. J'ai justement lu sur le dernier numéro : « Les gens dont la bonne meurt expirent à la fin du mois ! »

L. MONNET

Lausanne — Imprimerie Guilloud-Howard