

Recettes

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **38 (1900)**

Heft 1

PDF erstellt am: **22.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-197964>

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.

faire du bien à ses semblables ? Oter la vie à un soldat pour cela, je le répète, c'est bien terrible. Voyons un peu. »

Et Frédéric fit venir quelques ecclésiastiques auxquels il demanda s'il est possible que la sainte Vierge ait fait ce cadeau au soldat.

— Le cas est, assurément, aussi rare qu'extraordinaire, répondent les prêtres; mais, dans notre religion, nous sommes tellement habitués à voir Dieu agir en tout et partout, que nous ne saurions contester qu'il peut bien avoir fait, encore ici, un acte de bonté et de miséricorde.

— C'est bien, messieurs, je vous remercie de m'avoir éclairé, et il les congédia.

Resté seul dans son cabinet, le roi écrit au-dessous de la sentence :

« Nous, Frédéric, roi de Prusse, considérant » que l'accusé a nié constamment le vol, et vu » que les docteurs de sa religion ne jugent » point impossible la faveur dont le condamné » prétend avoir été l'objet, nous lui accordons » sa grâce pleine et entière; mais en revanche, » nous lui défendons d'accepter à l'avenir au- » cun présent, de quelque saint que ce soit. »

Encore le vingtième siècle.

Genève, 31 décembre 1899.

Monsieur le Rédacteur du *Conteur Vaudois*,
Lausanne.

Monsieur,

Lecteur assidu de votre spirituel journal et sachant que vous vous prêtez à la solution de certaines questions, j'ai recours à vous, monsieur, pour mettre fin à des discussions qui durent depuis trop longtemps. Je veux parler de l'ouverture du siècle prochain. Nous savons qu'arithmétiquement elle doit avoir lieu le 1^{er} janvier 1901, mais ce qu'on ne nous dit pas et ce qu'on doit pouvoir connaître par les archives d'un peu partout, c'est quand ont commencé les siècles précédents, à 0 ou à 1 ? S'ils ont commencé à 0 nous n'avons pas de raison pour ne pas suivre à l'usage; mais de grâce! qu'on nous le dise, et nous n'en parlerons plus.

Je ne vous demande pas de publier ma lettre, mais simplement de renseigner bien des personnes par quelques lignes dans un de vos prochains numéros.

Je vous en remercie d'avance, monsieur le rédacteur, et vous prie d'agréer mes salutations distinguées,

L. BADEL.

La question dont parle notre correspondant et qui a couru tous les journaux, depuis une année au moins, est si simple, qu'il serait vraiment ridicule d'y revenir avec détails. Chacun sait que, dès le commencement de l'ère chrétienne, il s'est écoulé 18 siècles et 99 années, et qu'il faut, par conséquent, qu'il s'écoule une année encore (l'année 1900) pour que le XIX^{ème} siècle soit complet.

Cela étant admis, lorsque le 31 décembre 1900, l'heure de minuit aura sonné, nous entrerons dans le XX^{ème} siècle et nous serons en 1901, quoiqu'on en puisse dire de l'autre côté du Rhin.

Effusions conjugales. — C'est le matin du 1^{er} janvier. La jeune femme, levée dès l'aube, trotte discrètement dans l'appartement, guettant le réveil de son époux.

Ils sont mariés depuis mai dernier. C'est donc le premier jour de l'an qu'ils passeront ensemble. Hier soir, après être resté une partie de la soirée avec sa petite femme, il a dû partir à 11 heures pour retrouver des amis: un souper d'adieu. Que c'est ennuyeux, les amis, quand on est marié depuis si peu de temps. Enfin, elle s'est résignée; elle a même si bien dormi, qu'elle s'est à peine aperçue quand il est rentré. Mais maintenant, il va se réveiller!

Quelle surprise va-t-il lui faire?... Elle tient

tout prêt le joli petit paquet entouré d'une faveur rose.

Et tendrement, elle le regarde dormir. Comme son sommeil est agité! De grosses gouttes de sueur perlent à son front. Il rêve... A quoi?... Peut-être est-ce la confiance qu'elle lui a chuchotée à l'oreille, l'autre jour, qui lui cause du souci. Déjà! Le chéri! comme il prend à cœur ses devoirs de mari... et de père

Il va se réveiller! Attention! Il faut surprendre le premier mot qui va sortir de cette chère bouche. Que va-t-il souhaiter? Le voilà qui ouvre les yeux. Il se dresse sur son séant, tourne autour de lui des regards effarés...

Qu'a-t-il donc?... Cette pâleur!...

— Mon chéri, je te souhaite...

Mais lui! interrompant d'une voix mourante:

— ... des camomiles!...

Recettes.

Petits gâteaux secs au lait. — Prenez une demi-livre de farine que vous mettez dans un saladier, travaillez la farine avec une cuillère de bois, puis cassez un œuf, une grosse pincée de sel et un grand verre de lait chaud, délayez doucement pour ne pas faire de grumeaux. Lorsque la pâte est très épaisse, mettez-la sur une planche à pâtisserie sur laquelle vous aurez semé de la farine, roulez votre pâte à un centimètre d'épaisseur et découpez des losanges avec une roulette, mettez-les sur une tôle beurrée et vous les dorerez avec un jaune d'œuf délayé avec un peu de lait.

Crème sambaglione. — Prenez dix jaunes d'œufs et quatre verres de vin blanc, cent grammes de sucre et un peu de cannelle; mettez le tout dans une casserole sur le feu ardent, et remuez en tournant très vite jusqu'à ce que la mousse se remplisse la casserole. Servez vite.

Recette pour nettoyer l'argenterie. — Crème de tartre, 30 grammes; sel marin, 30 grammes; alun, 30 grammes; eau, 1500 grammes. — L'argenterie que l'on fait bouillir dans cette liqueur devient extrêmement brillante.

Riz au fromage. — Faire cuire deux petites tasses de riz dans un demi-litre de lait. Lorsque le riz est bien tendre, on y met de bon beurre frais (environ la grosseur d'une moitié d'œuf), trois œufs dont le blanc a été battu en neige, poivre, sel et 125 grammes de bon fromage râpé. Mélanger bien le tout, et faire cuire au four pendant 35 à 45 minutes. Servir chaud dans le moule.

L'Almanach des dames, qui a paru chez MM. Eggmann et Cie, à Genève, a recueilli les éloges de tous nos journaux sans exception. Non seulement le travail typographique en est très soigné, mais il est rare de rencontrer, à si bon marché, une publication aussi intéressante. Cet almanach, qui ne coûte que 20 centimes, n'a pas moins de 128 pages de texte, contenant de nombreux et utiles renseignements pour les dames, d'excellents conseils relatifs aux produits alimentaires, au travail des femmes, à l'hygiène, etc. Puis, par-ci, par-là, d'amusantes boutades et de nombreuses variétés.

Scènes valaisannes, par L. Courthion, avec préface d'Ed. Rod. F. Payot, éditeur. — Ce charmant volume est accueilli partout comme il le mérite. Ce sont des récits, des tableaux d'après nature d'un coloris et d'une justesse frappante de tons. M. Courthion est un observateur profond; il a le sens du pittoresque, de la bonhomie et de la finesse, tout ce qu'il faut enfin pour rendre vivement attrayante la lecture de ces pages, dont le succès est assuré.

Boutade.

Avant de louer un appartement, un monsieur questionne la concierge sur les autres locataires de l'immeuble.

— Mon premier, répond celle-ci, est occupé

par un notaire; mon second a été loué par une famille anglaise...

Le monsieur, amusé par ce tour de charade :

— Et votre tout ?

— Ma toux ? Vous êtes bien aimable, répond la concierge flattée, mais je ne peux pas m'en débarrasser.

Deux industriels se rencontrent dans un estaminet borgne :

— Tiens, tu as une jolie chaîne ! dit l'un.

— Et la montre, qu'en dis-tu ?

— Superbe ! Combien cela a-t-il coûté ?

— Je ne sais pas : le marchand dormait.

Le fait suivant, raconté par un chroniqueur parisien, Jacques Lefranc, calmera sans doute nombre de gens qui se plaignent sans cesse de la lenteur avec laquelle nos administrations publiques expédient les affaires : « Tout le monde sait, dit-il, qu'en France, les routes nationales sont bordées d'arbres d'essences diverses; on y trouve aussi des arbres fruitiers, et, dans le Limousin, particulièrement, les cerisiers sont nombreux.

» Un distillateur de Limoges eut, cette année, l'idée de demander à l'administration l'autorisation de faire cueillir à ses frais les cerises des dits cerisiers et proposa de les acheter.

» C'était pour l'Etat un petit revenu, puisque ces cerises séchaient sur l'arbre.

» Alors, connaissant la bureaucratie française et les lenteurs qui la caractérisent, l'industriel se tint le raisonnement suivant :

» Les cerises mûrissent en juin. Deux mois seraient sans doute suffisants pour obtenir une réponse. Mais soyons prudents et mettons-en trois...

» Et il fit sa demande en règle au commencement de mars.

» Or, savez-vous quand il reçut sa réponse ?

» Au commencement de ce mois-ci seulement.

» Si jamais cerises à l'eau-de-vie font mal à quelqu'un, ce ne seront probablement pas celles-là ! »

Certain syndic, qui prenait volontiers le mâlin plaisir de taquiner les gens, demandait au régent du village quelle différence il y a entre un régent et un âne. Toutes les personnes présentes se mirent à rire. Sans s'émouvoir, le modeste maître d'école répondit :

Une commune catholique devait faire choix d'un nouveau régent. Le syndic, qui ambitionnait fort l'honneur de cette charge, alla trouver le curé de qui dépendait la nomination. Son âne l'accompagnait, portant un tendre fromage pour le bon ecclésiastique. Grâce à cette judicieuse précaution, tout alla au mieux, et l'heureux syndic s'en revint chez lui, tout fier de sa nouvelle importation. Sa femme, qui guettait son retour avec impatience, courut à sa rencontre :

« Dis-moi vite, Dzosef, cein qu'a de monsu l'incoura ? »

— Oh ! caise-tè Lisette, se iavé piré zu on fre-madzo de plie, me nano et mè, n'arin età nommà ti lè dou.

THÉÂTRE. — Demain, dimanche, à 8 heures, **Séraphine**, comédie dramatique en 5 actes, de V. Sardou.

L. MONNET.

Le docteur Vicomte de SAINT-ANDRI, à Alexandrie (Egypte), écrit : « Pour la reconstitution du sang chez les personnes anémiques j'ai toujours obtenu les résultats escomptés avec les **Pilules hématogènes** du docteur Vinde-vogel. Je considère ce remède comme étant le plus efficace dans toutes les formes d'anémie. »

125 pilules à fr. 4.50. — Dépôt dans toute pharmacie.

Lausanne. — Imprimerie Guilloud-Howard.