Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 21 (1883)
Heft: 25

Artikel: Recette
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-187740

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: 12.07.2025

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

— Et le nôtre aussi, ajouta Angèle, se tournant du coté de son père et lui prenant la main.

Les jeunes époux s'installèrent dans la belle habitation de M. Danglard. Leur premier soin fut de relever le chêne du parc de l'oubli dans lequel il vieillissait Les mauvaises herbes qui obstruaient ses racines furent arrachées, son tronc se remplit de mousse fraîche, un banc de gazon courut tout autour ; des corbeilles de fleurs, placées à son pied, firent monter à sa cime les plus suaves parfums. Edmond voulut présider seul à cette réhabilitation.

Un matin que, le rateau en main, il travaillait avec ardeur, Morin, le garde-champêtre, vint à passer près de lui.

— Pour lors, lui dit M. de Villiers, répétant l'expression favorite du brave homme, me voici au même endroit et presque dans la même posture que dans la nuit du 1er septembre ; viens-tu m'arrêter et me dresser procès-verbal ?

— Dame ! monsieur Edmond, répondit Morin sans être trop interloqué, c'était suspect tout de même de vous voir à une heure où depuis longtemps nos poules sont couchées, accroupi comme ça, la main sur une cassette... Et puis, est-il, Dieu possible, d'avoir un chapeau de paille de tant d'écus ! Tenez, vous voyez bien le mien ; pour lors, il est mille fois plus solide que le vôtre, vous en conviendrez. Il ne m'a pourtant coûté que vingt sous.

. . . . . .

Notre tâche serait incomplète si nous oubliions de mentionner que les invalides de Noiraud sont assurés dans une niche dont le dôme, pour n'être point doré, n'en est pas moins utile au parfait repos de ce vieux et fidèle serviteur.

ADOLPHE ROSAY.

L'eau-de-vie. — Un préjugé malheureusement trop répandu dans les classes laborieuses consiste dans la conviction que l'eau-de-vie donne des forces.

Dans le *Journal des Débats*, M. de Parville fait une fois de plus justice de cette erreur :

« L'alcool est un réfrigérant ; il se décompose dans le corps en absorbant de la chaleur, et l'on sait bien que chaleur et force sont synonymes. L'alcool diminue notre ration de force disponible. Certes, il agit sur le système nerveux et accroît momentanément la dépense de cette force ; il semble que l'on soit, en effet, plus énergique et plus solide après avoir bu un petit verre de cognac ; mais l'effet nerveux passé, il faut le payer à intérêts composés ; la réaction vient, et si l'on ne recommence pas à user du procédé, la faiblesse suit l'effort que l'on a fait sous l'influence d'une excitation factice. Le petit verre donne, comme on dit vulgairement, un coup de fouet. On gagne en force dans l'unité de temps, voilà tout, mais pendant un temps court ; on perd, au contraire, en force absolue, mais pendant un temps plus long. Le sujet, peu habitué à s'observer soi-même, ne s'aperçoit pas de cette déperdition lente ; ce n'est que beaucoup plus tard que la faiblesse survient et trahit l'usage continu des boissons alcooliques. »

Recette.

Quelques abonnées nous demandent de leur donner une bonne recette pour faire *l'eau de noix*, le moment étant opportun, nous nous empressons de satisfaire à ce désir :

Prenez des noix fraîchement cueillies, aux trois-quarts mûres seulement, bien belles et bien saines, supposons trente. Mettez dans une cruche de grès, un litre d'eau-de-vie, aromatisée de cannelle, girofle, muscade, par parties égales, soit environ 60 à 70 grammes de chaque. Jetez-y vos noix, bien écrasées, et laissez macérer au moins un mois. Tirez alors votre liqueur à clair ; ajoutez 200 grammes de sucre au plus. Laissez reposer une quinzaine de jours. Filtrez et mettez en bouteilles.

Boutades.

La baronne a une petite fille charmante, mais terriblement indiscrète.

Ces jours derniers, en pleine réception, Bébé pleurait, se tordait, par suite de douleurs provoquées par un mal aux dents.

Sa mère cherchait à la consoler de son mieux.

— Voyons, mignonne, sois raisonnable, ne pleure pas... Ton mal aux dents passera.

— Oh ! et comment veux-tu qu'il passe ? répond Bébé de sa petite voix entrecoupée par des sanglots ; est-ce que je peux ôter mes dents comme toi, moi ?

Mlle L... se brouille avec son amant, qui est plus que chauve.

— Monsieur, lui écrit-elle en lui renvoyant les gages de leur liaison, permettez-moi de vous exprimer tous mes regrets de n'avoir pas de cheveux à vous renvoyer.

Le comble de l'orgueil : C'est de s'arrêter pour se regarder marcher.

Dans un ménage de deux personnes, le mari et la femme, on a le cordonnier en journée. La ménagère prépare un dîner se composant d'une soupe à la farine et d'un œuf à la coque. Après que le potage est avalé, la femme prend l'œuf, le partage d'abord par le milieu et en donne la moitié au cordonnier ; l'autre moitié est pour elle et son mari ; celui-ci, ne pouvant finir sa portion, son épouse lui demande ce qu'il faut faire du reste.

— Baille-lô aô cordagnï, se chaôte, chaôtérè !

Une femme, sentant sa fin approcher, fait quelques recommandations à son mari, avant de le quitter.

— Tu auras soin de notre petit Louis ; tu ne le laisseras manquer de rien ; tu ne l'abandonneras pas à lui-même comme font la plupart des pères quand les mères ne sont plus là. Promets-moi cela, Jean.

— Oui, oui, va toujours... veux assez faire.

Coquille télégraphique :

Un mari, dont la femme vient d'accoucher, en fait part à son père, qui reçoit la dépêche suivante :

Ma femme est accouchée ce matin d'un bon garçon (au lieu de beau).

L. MONNET.

IMPRIMERIE HOWARD GUILLOUD & Cie.