

Recette

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **21 (1883)**

Heft 26

PDF erstellt am: **11.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-187746>

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.

nétra su la tserrière. Lè trài lulu ein quiestion, volhiron allà on dévai lo né contà cauquiès gandoisès à cliào megnattès, et coudiron passà pè la fenétra, qu'avài dàì barreaux, Yon dè cliào vallottets, qu'étài prào minçolet, passà coumeint 'na lettra à la pousta; mà quand l'Allemand vollie s'einfatà dedein, adieu Dian! Ne sé pas se l'avài trào medzi dè soupa, mà tantià que la tэта passà, avoué prào peina, l'est veré, kà sè riblià bin on bocon lé z'orolhiès; mà pas fotu d'allà plie einnant. Cé qu'étài restà défrou eut bio lo bussà, pas moïan de lo fèrè passà! et lo pe bio dè l'affèrè, c'est que quand vollie reteri sa tэта, pas mèche non plie, lè z'orolhiès sà crotsivont contrè lè barreaux, et fe d'obedzi dè dzourè quie. Lo pourro iàia sè trovavé pas à noce, et sè dou compagnons eurent bio lo trevougni, l'on pè la tэта, l'autro pè lè piutès, inutilo. Lè trài Savoyardès sè tegnont lo veintro d'ào tant que le recaffàvont, tandi que lo pourro diablo dzevatàvè ein tallematseint dàì tùfle et dàì tondrevette, mà sein poài *ietz*; et ne sé pas tant qu'à quand lài sarài restà, se n'étài pas passa perquie 'na brava dzein que crut d'aboo que y'avài dào fù et que l'étài lè pompiers que débagadzivont pè la fenétra; mà quand sù cein qu'ein irè et que l'eut recaffà son soù, l'eut portant pedi dào lulu, et l'est z'u queri dàì z'uti po lo poài raveintà dè perquie, kà l'ont étà d'obedzi dè demontà tot lo comerce: l'a failllu décellà lè barreaux, dépliaci la trablietta dè la fenétra, et sailli l'Allemand, que s'est reintornà tot vergognào, ein einvoyeint lè megnattès à ti lè diablo.

Connaissances utiles.

Vous connaissez tous les gros escargots, ceux des bois, des jardins, des haies. Eh bien, cassez leur coquille, et vous trouverez à l'extrémité de leur corps une petite vessie remplie d'une substance d'un aspect gras et gélatineux et d'une couleur blanchâtre. Cette substance est une sorte de colle avec laquelle vous pouvez réunir, souder, raccommoder des objets en pierre dure, en porcelaine, en verre, tels que pierre à aiguiser les faux, vaisselle, etc., etc. C'est de suite après l'avoir retirée de l'animal qu'on s'en sert; on ne saurait la conserver molle. On enduit de cette colle animale les parties des objets que l'on veut rejoindre et on laisse bien sécher. Après cela, l'adhérence devient si forte que si, par un coup ou une secousse, on essaie de disjoindre les parties réunies, on n'y réussit pas toujours. Une personne rapporte qu'après avoir réuni deux parties d'une pierre à fusil, grosse comme le poing, et l'avoir jetée avec violence sur le pavé, les parties lutées ne se détachèrent point. Il est aisé de recommencer l'essai; on casse de la porcelaine et de la vaisselle tous les jours, et l'on trouve des escargots en toute saison et presque partout.

Recette.

Le moment est venu d'indiquer à nos lectrices une excellente manière de faire la confiture aux cerises. La voici:

Les cerises dépouillées de leur queue et de leur noyau, vous les jetez dans un petit chaudron pou-

vant contenir, par exemple, dix kilos de fruit, vous ajoutez à cette proportion de six à huit kilos de sucre raffiné, selon que les cerises sont plus ou moins douces, selon leur état de maturité plus ou moins avancé. D'autre part, vous exprimez le jus de deux kilos de groseilles et de framboises (moitié par moitié) que vous délayez dans un peu d'eau, vous passez ce jus à la chausse et vous le mélangez aux cerises. Placez votre chaudron ou bassine sur le feu; à mesure que la cuisson se fait, écumez avec soin, c'est un point très essentiel; à partir de ce moment, veillez à ce que le fruit ne s'attache pas au fond du vase. Il ne faut guère plus d'une heure pour que la confiture soit cuite et il ne vous reste plus alors qu'à la mettre dans des pots humectés de rhum, ainsi que le papier qu'on y applique. Chaque pot enfin doit être recouvert de parchemin et tenu en lieu sec et aéré.

Au 9^{me} Chasseurs.

I

Chacun gagne sa vie comme il peut, n'est-il pas vrai, et il n'y a pas de déshonneur à se livrer au négoce des légumes secs. Telle fut la maxime que pratiqua tout de suite monsieur Grattepain en entrant dans la vie sociale.

Aussi, dès que, grâce au petit capital de six mille francs que lui avait apporté madame Grattepain, à titre de dot, il se vit installé dans le quartier de la Halle aux grains, avec son nom inscrit en grosses lettres au-dessus de sa porte, commença-t-il à s'estimer comme un homme heureux. Et, de fait, il l'était. Le Ciel ne lui avait-il pas octroyé les deux qualités les plus précieuses pour bien réussir en affaires, je veux dire la santé et le courage au travail?

A partir de ce jour-là, Grattepain suivit sans broncher la ligne droite que son bon sens lui avait tracée, et il ne s'en écarta pas d'une semelle. C'était le secret pour arriver sûrement au but et pour y atteindre plus vite que les autres.

Ah! dame, il se donna du mal. Pendant plus de vingt années, il appliqua toutes les ressources de son intelligence au triage avantageux des poids concassés. Pendant plus de vingt années, on le vit suer, peiner, besoigner, courir, se démener comme cinq cents diables d'enfer, dans le but d'acquérir des haricots et des lentilles à bon compte pour les revendre cher.

Enfin, à force de profiter avec à-propos des hausses et des baisses; à force de rudoyer ses employés et de sourire agréablement à ses clients; à force de mentir avec aisance et de berner les gens avec grâce: en un mot, à force d'exploiter avec habileté son fonds de commerce, Grattepain devint l'un des plus gros négociants de « la partie, » et il se retira des affaires à la tête d'une fortune évaluée en chiffres ronds à la somme de sept cent mille francs.

Il faut dire que Grattepain avait été aidé efficacement dans sa tâche par sa digne compagne. Celle-ci, en effet, par son esprit de sagesse et d'ordre, avait contribué, pour une large part, au succès extraordinaire de la maison.

Par malheur, la pauvre femme ne put ni assister au triomphe définitif, ni jouir du résultat du labeur commun. Elle mourut quelques années avant les événements qu'on va lire.

Grattepain se montra d'autant plus sensible à cette perte, que mademoiselle Grattepain se trouvait absolument hors d'état de remplacer sa mère, soit à la caisse, soit au comptoir.