Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 21 (1883)
Heft: 40

Artikel: Recettes
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-187851

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

Recettes.

Confiture de poires. — On choisit les espèces fondantes et sucrées. On pèle les poires avec soin, on les coupe en quartiers et on enlève les pepins et les parties pierreuses; on pèse les fruits et on les met dans une terrine avec un poids égal de sucre concassé; puis on laisse macérer pendant six heures à la cave, en remuant de temps en temps. Quand le sucre est fondu, on place le tout dans une bassine sur un feu doux, et on le remue fréquemment pour éviter que la confiture ne s'attache. La cuisson doit durer au moins une heure; quand les poires paraissent bien cuites, ce que l'on voit à leur transparence, on met la confiture en pots. On rend ces confitures encore plus délicates, en y ajoutant un peu de vanille coupée en petits morceaux.

Cors aux pieds. — On nous écrit de Vevey: « Je me permets de vous adresser une recette dont je me suis fort bien trouvé. Prenez de jeunes feuilles de lierre, mettez-les tremper pendant huit jours au moins dans du vinaigre double. Puis, soir et matin, appliquez une de ces feuilles autour du cor, en la maintenant par un bout de coton qui fera cinq ou six fois le tour. Changez aussi souvent que possible, et, au bout de huit jours, enlevez par un bain de pieds, mêlé d'un peu de soude, toute la partie morte. »

UN HÉRITIER.

IV

En disant ces mots, M. Morand tendit à l'officier un papier que celui-ci saisit avidement.

« Je prie mon neveu, disait M. Blaviguy, de regarder comme vrai le récit que lui fera M. Morand et de consentir à exaucer la prière d'un mourant. »

Il ajoutait l'adresse du cottage où il avait vécu avec Agnès Mérian, puis celle de M. David, banquier à Londres.

Raymond parcourut ces lignes avec une émotion profonde. L'écriture en était mal assurée, et il était facile de voir que celui qui les avait tracées avait déjà les regards voilés par les approches de la mort.

— Monsieur, dit le jeune officier, cette pièce de conviction n'était pas nécessaire pour me faire croire à la vérité de vos paroles; mais dites-moi, je vous en prie, mon oncle vous a-t-il fait connaître si M. David lui a donné de temps en temps signe de vie.

— Il lui avait recommandé de satisfaire à toutes les demandes d'argent de Mlle Mérian, et l'avait autorisé à disposer sur lui tant que cela serait nécessaire; mais jamais M. David ne lui a fait aucune communication; M. Blavigny en a été d'abord très satisfait, car, au moment de son mariage, il craignait fort de voir Agnès se dresser comme un obstacle entre sa fiancée et lui.

Peut-être est-elle morte ou bien elle n'a pas voulu profiter de l'argent mis à sa disposition par celui qui l'avait trahie.

— Une semblable conduite prouverait éloquemment en sa faveur; aussi je ne négligerai rien pour retrouver cette pauvre femme, si indignement trompée par mon oncle.

— M. Blavigny ne s'était pas fait d'illusion, reprit M. Moran, vous êtes un brave et loyal jeune homme; les sentiments que vous manifestez vous font honneur, et dans le cours de ma carrière, il ne m'est pas arrivé souvent de ressentir une impression semblable à celle que je ressens en ce moment.

Quelques jours plus tard, Raymond se trouvait sur le pont d'un navire faisant voile vers l'Angleterre.

— Ah! se disait-il à lui-même, il en est beaucoup qui me traiteraient de fou, d'insensé, s'ils connaissaient le but de mon voyage, et pourtant ma conduite me semble toute naturelle, et en agissant autrement, je me serais rendu indigne de ma propre estime.

Dès son arrivée à Londres, sa première visite fut pour le banquier David. Il se rendit à l'adresse indiquée; là, on lui apprit que M. David n'était plus banquier, et avait fixé sa résidence à Twikenham, petite localité à quelques lieues de Londres.

Raymond se dirigea immédiatement vers cette ville; dès son arrivée, il aborda le premier individu qu'il rencontra, et le pria de lui indiquer la demeure de M. David.

Celui-ci lui fit faire quelques pas, puis lui désigna du geste une maison moderne d'une architecture élégante qui s'élevait au fond d'une cour sablée, embellie par un magnifique jet-d'eau, de jolies corbeilles de fleurs, des bosquets embaumés et de gracieuses statuettes disposées avec goût.

Raymond sonna à une grille qui donnait accès dans la cour.

Un serviteur vint lui ouvrir, et le conduisit vers la maison; il lui fit traverser un vestibule somptueux, puis une antichambre, et l'introduisit dans un salon dont l'ameublement révélait l'opulence unie à un goût épuré et délicat.

Le maître du logis ne tarda pas à paraître. C'était un beau vieillard au regard profond, à la physionomie sereine, et dont la tête était couronnée de cheveux blancs.

Le jeune officier s'inclina devant lui.

— Monsieur, dit-il, je vous demande pardon de venir vous déranger, veuillez me dire si c'est bien à M. David, autrefois banquier à Londres, que j'ai l'honneur de parler.

— Oui, monsieur, répondit le vieillard en jetant sur l'étranger un regard interrogateur.

Ce regard le disposa sans doute en sa faveur, car il l'engagea à s'asseoir, puis s'assit lui-même, attendant ce que le visiteur pouvait avoir à lui dire.

— Monsieur, dit le jeune officier, je me nomme Raymond Marcellis. Ce nom ne vous apprendra rien sans doute; mais je suis le neveu de M. Blavigny, que vous vous rappelez peut-être avoir connu autrefois en Angleterre.

— Oui, certainement, je me souviens de lui, fit M. David dont la physionomie se rembrunit soudain.

— Il est à votre connaissance qu'il s'était rendu coupable d'une action blâmable, je veux parler de sa liaison avec Agnès Mérian.

— C'était une infamie; il avait profité de l'isolement d'une candide jeune fille pour lui tendre un piège odieux; il avait eu recours à une infâme supercherie.

— Je n'essaierai pas de le disculper; c'était là sans doute un acte révoltant; aussi il s'en est repenti dans les derniers moments de sa vie, et il aurait voulu à tout prix effacer de son existence cette page honteuse et douloureuse.

— Ce repentir a été très long à venir, car je n'ai pas eu connaissance qu'il se soit jamais inquiété de son enfant, ni de cette jeune fille qu'il avait entraînée dans l'abîme par d'indignes artifices.

— Il a vécu longtemps heureux, et dans l'enivrement du bonheur, il oubliait cette faute de la jeunesse; mais des jours de deuil et de tristesse sont venus pour lui,