

Recette

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **24 (1886)**

Heft 20

PDF erstellt am: **13.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-189261>

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.

endroits de la maison où règne d'habitude la plus intime discrétion, et là, sous l'influence des gaz qui s'y dégagent continuellement, elles prennent une teinte bien foncée; puis, après les avoir sculptées pour leur donner l'apparence ordinaire de la truffe, après avoir foncé la teinte au moyen d'une solution de sel de fer, on les roule dans une terre humide convenablement préparée, puis on les livre à la consommation, soit isolées, soit mélangées avec des truffes du Piémont. »

Boutades.

Un dentiste marseillais, qui a beaucoup parcouru le monde, fait à un de ses amis des récits de voyage qui se distinguent par une certaine originalité.

— Figure-toi, mon bon, que je tombe un jour dans le Nil, tout habillé, avec ma trousse sous le bras. A peine revenu sur l'eau, j'aperçois un immense crocodile qui se dirige sur moi en ouvrant une de ces gueules qui présagent une mort sûre (sans calembour). Je ne fais ni un ni deux : je saisis mon davier, je vois venir le monstre... et, en un tour de main, je lui arrache toutes les dents sans qu'il ait eu le temps de s'en apercevoir.

Annnonce cueillie dans la *Feuille d'avis de Genève* :

« A louer de suite, au 1^{er} étage, joli appartement 4 pièces, chambre de bonne, exposé au soleil et eau. S'adresser, rez-de-chaussée, rue de Neuchâtel, etc. »

Onna fenna pressâie. — Onna fenna qu'avâi à sè plieindre dè se n'hommo que la taupavè cauquière iâdzo, s'ein va tsi lo dzudzo po demandâ son divorce et le lo volliâve tot lo drâi.

Oh! cein ne va pas dinsè, lâi fâ lo dzudzo; faut d'aboo écrire voutra plieinte, et cein dâi passâ ein tribunal.

— Oh bin, se faut tant dè teimps et tant dè manâirès, n'ein vu rein, kâ se cein fraînè pi tant qu'à déman, l'est trâo tard, ne vollieint dza être rappé-dzenâ.

Nous nous trouvions, l'autre jour, chez un négociant de notre ville qui attendait à dîner un de ses amis de Genève, à l'intention duquel il avait fait acheter une botte d'asperges, sachant qu'il en était très friand.

Vers 11 heures, la cuisinière demanda à son maître de quelle manière il fallait les apprêter.

— Je les préfère à l'huile, dit-il, mais j'ignore comment Monsieur B... les aime... Enfin, dans le doute, mettez-en la moitié à l'huile et la moitié en sauce.

Un quart d'heure avant l'arrivée du train qui devait amener son ami, survient une dépêche annonçant que celui-ci venait de succomber à une mort subite.

A peine Monsieur avait-il achevé de lire cette triste missive qu'il court vers la porte de la cuisine et crie à sa cuisinière : « Marie ! Marie !... toutes à l'huile ! »

Réponses et questions.

Mot de la charade de samedi : *chercher*. — Aucune réponse juste.

Charade.

Mon premier n'a jamais connu la résistance ;
Sur la peau mon second nous plaît par sa blancheur ;
Mon tout marche très vite et jamais il n'avance ;
C'est un mauvais voisin, toujours bruyant, grondeur,
Mais toujours occupé de notre subsistance.

Prime : Une chromolithographie.

Recette. — *Les vins blancs qui tournent au gras.* — Très souvent, à la pousse de la vigne, au commencement du mois d'avril, les vins blancs s'altèrent, ils deviennent gras, huileux, perdent leur saveur et sont impropres à la consommation.

Voici la façon de les traiter usitée dans le Bourbonnais : Prendre environ un décimètre cube de sable de rivière (un litre), le faire sécher au soleil ; quand il est bien sec, l'introduire dans le tonneau par la bonde, en procédant par petites quantités ; pendant l'opération, agiter le vin à l'aide de petites baguettes flexibles et laisser reposer deux jours.

Le sable agit comme agent chimique, il précipite les matières grasses au fond du tonneau et rend au vin blanc sa limpidité et son piquant.

(Gagne-Petit.)

La livraison de mai de la BIBLIOTHÈQUE UNIVERSELLE contient les articles suivants : Victor Hugo, par M. Paul Stapfer. — Hortense. Nouvelle, par Mme Hélène Menta. (3^{me} partie). — Le landamman Heer, par M. Numa Droz. (Dernière partie). — Le mouvement littéraire en Espagne. Dramas nouveaux, par M. E. Rios. — Les dernières grèves en Belgique, par M. Constant Bodenheimer. — Chroniques parisienne, allemande, suisse, scientifique, politique. Bulletin bibliographique.

Bureau chez M. Georges Bridel, à Lausanne.

OPÉRA. — Nous n'avons entendu qu'une partie de la représentation du *Trompette de Sæckingen*, donnée par la troupe de Bâle. Quelques voix sont belles ; les chœurs bien exécutés. Mais nous remarquons chez ces artistes un genre d'interprétation auquel notre population aurait peut-être quelque peine à s'habituer. Néanmoins, comme nous devons être reconnaissants à M. Utthner d'avoir pensé à Lausanne — privée cette année d'une saison d'opéra — nous nous garderons bien de porter ici un jugement prématuré. Nous devons attendre de voir sa troupe dans les opéras qui nous sont connus et qu'on veut bien nous promettre, tels que *Martha*, la *Juive*, *Robert-le-diable*, la *Muette*, le *Barbier*, etc.

M. Utthner nous annonce pour demain une seconde représentation du *Trompette de Sæckingen*. — Lundi, *Une nuit à Grenade*, opéra en 2 actes, musique de Kreutzer.

L. MONNET.

VINS DE VILLENEUVE

Amédée Monnet & fils, Lausanne.

LAUSANNE. — IMP. GUILLOUD-HOWARD & cie.