

# Réponses et questions

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **25 (1887)**

Heft 22

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-189825>

## **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.

— Sans doute, monsieur le député ; mais nous représentons vos électeurs ; vous nous devez des comptes.

— Aussi je vous en donne.

Les délégués étaient un peu candides peut-être, mais ils n'étaient point absolument des sots ; ils toisèrent l'intelligence de leur député et le virent tel qu'il était : ambitieux, intrigant et hâbleur sans vergogne.

Allons, ricanèrent-ils en se composant un visage cérémonieux, il nous est prouvé maintenant que vous vous ... fich... moquez de vos concitoyens ; mais vous ne vous en ... fich... moquez pas autant aux élections prochaines. Ce sera la grande heure si attendue, et que nous vous sonnerons, nous autres, monsieur Arthur Carivet.

AGUSTE SAULIÈRE.

**Recettes.** — *Nettoyage des vêtements de laine.* Faites bouillir dans l'eau pendant deux heures une brassée de lierre, et lavez dans cette préparation, sans savon, tous les vêtements de drap, cachemire, mérinos, repassez avant que le tissu soit complètement sec.

*Confiture de rhubarbe.* — On pèle délicatement les côtes, puis on les divise par petits morceaux que l'on fend en suite en trois ou quatre parties. Après cela, on les met sur le feu dans une bassine avec un peu d'eau, très peu d'eau, car en cuisant la plante en fournit toujours assez. Dès que la rhubarbe est cuite, on la verse dans une passoire pour l'égoutter ; après quoi on la met de nouveau sur le feu avec du sucre. On la laisse cuire ainsi jusqu'à ce que le sucre soit bien fondu ; on ajoute quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger, et on met en pots.

La *Gazette de médecine* fait connaître un moyen d'attendrir la viande. Lorsque, dit elle, la viande a été écumée, et que l'eau dans laquelle on la fait cuire bout avec force, on y ajoute environ deux cuillerées d'eau-de-vie pour un kilogramme et demi de viande : quelque coriace qu'elle soit, elle s'attendrit sur-le-champ et ne conserve pas le moindre goût d'eau-de-vie.

*Potages aux laitues entières.* — Après avoir fait blanchir les laitues, mettez-les dans une casserole et faites-les cuire avec du bouillon et de la graisse de pot-au-feu ; quand elles sont cuites, trempez votre potage au pain avec du bon bouillon ; puis égouttez les laitues et arrangez-les sur votre potage.

*Carottes au blanc.* — Ratissez et lavez les carottes, faites-les blanchir à l'eau bouillante, coupez-les en filets et mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, du sel, du poivre et du persil haché ; mouillez avec du lait ; quand les carottes sont cuites, faites une liaison de jaunes d'œufs et servez.

### Réponses et questions.

Les mots du passe-temps de samedi sont : *Lyon, Yedo, Oder, Nord.* — 38 réponses justes. La prime est échue à M. G. Duparc, à Genève.

Les primes en retard sont expédiées aujourd'hui.

### Logogriphe.

Sur six pieds je me tiens ; si tu me décomposes,  
Tu trouveras de l'or, de la soie et des roses.

Prime : Une papeterie.

### Boutades.

Nous cueillons l'annonce suivante dans la *Feuille d'avis d'Aigle* du 14 courant :

« A vendre un petit char auquel on pourrait atteler une vache, six petits porcs et un<sup>e</sup> laie prête à mettre bas le 10 juin. S'adresser, etc. »

L'attelage nous paraît un peu compliqué.

Un pauvre mendiant, à une jolie femme qui lui donne deux sous :

— Je vous tends bien souvent la main, madame... Vous devez me trouver bien exigeant ?

— Pas du tout, mon ami !

— Le fait est que je ne le suis pas...

Puis, avec un regard enflammé :

— Oh ! madame, une chaumière et un cœur... comme le vôtre !

Un de nos lecteurs nous fait remarquer à la fin de l'Annuaire officiel de 1887, cette charmante coquille d'imprimerie : « La chancellerie prie les personnes » qui auraient quelque rectification à faire apporter » à l'Annuaire officiel pour l'année 1888, de bien » vouloir en adresser la note avant le 31 décembre » 1887. »

On s'y prend de bonne heure pour les rectifications.

Diplomatie féminine.

— Vous, ma chère, vous qui avez pour mari un si excellent homme, qu'est-ce donc qui vous prend de le mettre si souvent en colère ?

— C'est qu'alors il me rapporte toujours un cadeau pour faire la paix.

Le jeune Tomy a entendu parler du déluge par sa grande sœur qui est au couvent.

Il demande à sa mère s'il y a longtemps que cela s'est passé.

— Oh ! oui ! mon chéri, il y a bien longtemps.

— Est-ce que grand-papa y était ?

Entre jeunes Parisiennes :

— Dis-moi, ma chère, pourquoi donc te mets-tu toujours en noir ?

— Oh ! j'aime tant le noir !

— Tant que ça ?

— Je m'imagine que je suis veuve !

Cueilli dans le règlement de police de la commune de X... :

*Divagation des animaux.* Il est défendu de laisser divaguer des bêtes féroces et autres animaux dangereux.

*Protection des animaux.* Tous les animaux de boucherie, y compris les porcs, devront être assommés.

L. MONNET.

**VINS DE VILLENEUVE**  
Amédée Monnet & fils, Lausanne.