

# Recette

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **27 (1889)**

Heft 48

PDF erstellt am: **17.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-191313>

## **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.

prologue en vers, deux morceaux de piano, composés et joués par un bellétrian, deux comédies et un drame : *l'Amour médecin*, de Molière; *Le Baron de Fourchevif*, de Labiche; *Jean-Marie*, de Theuriet.

Enfin, **M. Caron**, directeur du Théâtre, dont la troupe a fait d'excellents débuts, annonce une prochaine représentation de *Denise*, comédie en 4 actes, de M. Alex. Dumas, fils.

**Recette.** — *Pommes de terre germées.* On dit avec raison que les pommes de terre germées sont malsaines, car le germe contient de la *salomée*, qui est un poison assez violent. Pour détruire la salomée dans les pommes de terre qui germent, plongez-les pendant deux ou trois minutes dans l'eau bouillante et faites-les sécher ensuite au soleil ou au grand air. La chaleur a tué le germe sans porter atteinte à la chair du tubercule, qui a gardé toute sa saveur.

**Mot de l'énigme de samedi :** Palais (de la bouche). — Le tirage au sort a donné la prime à M. Constant Basset, à Genève.

#### Charade.

Mon premier, liquide.

Mon dernier, liquide.

Mon entier, liquide.

Prime: Un joli chrono.

La livraison de novembre de la BIBLIOTHÈQUE UNIVERSELLE contient : Les paysans français dans notre temps, par A. de Verdilhac. — Une mauvaise action. Nouvelle, par P. Gervais. — James Nasmyth, ingénieur, par G. van Muyden. — Les enseignements de l'Exposition universelle, par H. Jacottet. — Rutilius. Un poète latin au Ve siècle, par A. de Claparède. — Récit russe. L'heure a sonné, de G.-A. Matichett. — Variétés. Un rêve social, par Henri Warnery. — Chroniques parisiennes, anglaise, suisse, scientifique, politique. — Bulletin littéraire et bibliographique.

Bureau, Place de la Louve, à Lausanne.

Au jardin du Luxembourg. — On sonne la retraite du soir, et tous les promeneurs regagnent lentement la porte de sortie.

— Allons ! allons ! plus vite que ça, crie le gardien.

Puis il ajoute en bougonnant dans sa moustache : « On a beau faire, il y en a toujours qui sortent les derniers !... »

Le petit Charles voyage pour la première fois en chemin de fer avec son père qui lui a acheté un magnifique bonnet à la foire d'Yverdon. L'enfant regarde par la portière. Soudain le père lui prend le bonnet sur la tête et feint de le jeter sur la voie, ayant soin toutefois de le faire vivement dis-

paraître dans une de ses poches, puis lui dit :

— Tu as vu, Charles, j'ai lancé ton bonnet bien loin, mais je n'ai qu'à siffler pour le faire revenir.

Le père siffle et le bonnet reparait comme par enchantement aux yeux du petit garçon, qui l'enfonce bien vite sur ses oreilles. Cependant, la curiosité de l'enfant n'était pas satisfaite, car saisissant tout à coup son bonnet, il le lance par la portière en disant au père :

— Tiens, papa, siffle encore une fois !

On explique ainsi l'origine de cette expression populaire : *Allez vous faire pendre ailleurs.*

Les magistrats d'une petite ville d'Allemagne furent une fois très perplexes. Ils avaient condamné à mort un voleur de grands chemins, mais ils ne savaient comment ni par qui faire exécuter la sentence. Jamais leur ville, vraiment patriarcale, n'avait possédé de bourreau. Après d'assez longues délibérations, où les avis furent fort partagés, on résolut de faire venir le bourreau d'une ville voisine. Proposition lui fut adressée, à laquelle il répondit en demandant 75 florins. Les conseillers trouvèrent cette somme exorbitante. On marchandait. Le bourreau maintint ses prétentions. On négocia lentement et ne s'entendit point.

Le condamné laissait faire, ne s'inquiétait de rien, et sous prétexte qu'on ne doit refuser rien à un homme si près de sa fin, il menait joyeuse vie.

Heureux dans sa prison comme un poisson dans l'eau, il y serait resté longtemps, et peut-être y serait-il encore, si l'un des notables n'eût été illuminé d'une subite et triomphante inspiration :

— Nous n'avons, dit-il, qu'un moyen de nous tirer d'affaire : au lieu de donner soixante-quinze florins au bourreau, comptons-en vingt-cinq à ce coquin, et qu'il aille lui-même se faire pendre ailleurs.

Deux loustics parlent d'un de leurs amis qui a de grands soucis de famille.

— Ce pauvre Félix ! quelle charge !.. Treize enfants, treize garçons, ni plus, ni moins !..

— Eh bien, ça n'est déjà pas si bête ; ça lui fait une position sociale. Quand il se promène à la tête de tous ses moutards, il a l'air de conduire un pensionnat.

Préville, ancien artiste dramatique, grand amateur de gibier, était tout particulièrement friand des rôties

qu'on place ordinairement sur les bécasses. Il avait bien raison le digne homme, c'est une chose excellente, surtout quand elles sont bien noires. Un jour, pendant qu'il dinait, sa cuisinière servit deux bécasses.

— Où sont les rôties ? demanda Préville.

— Quelles rôties ? dit la cuisinière, paysanne de Senlis nouvellement entrée au service du comédien.

— Est-ce que vous n'avez pas mis des tranches de pain dans la lèche-frite pour recevoir ce qui tomberait ?

— Not'maitre, il n'est rien tombé, je vous assure ?

— Comment ! malheureuse ; est-ce possible ? Vous avez vidé ces bécasses !

— Eh ! mais... monsieur... je croyais... Est-ce que vous vouliez manger la...

— Eh ! certainement, c'est le meilleur.

— Alors, il fallait le dire.

— Vous êtes une ignorante ; vous avez commis une faute grave : c'est presque un crime. Une autre fois, souvenez-vous de laisser tout ce qu'il y aura.

Huit jours après, Catherine fait cuire deux perdrix ; elle place des rôties, et sert à Préville un mets qui ne sentait guère bon.

— Catherine !

— Plait-il, monsieur ?

— Vous n'avez donc pas vidé ces perdrix ?

— Non, monsieur. Est-ce qu'il fallait les vider ?

— Sans cela, elles ne sont pas mangeables !

— Ah ! mon Dieu ! monsieur, on ne sait comment faire pour vous contenter : tantôt vous voulez... en manger, tantôt vous n'en voulez pas manger ! C'est bien désagréable de servir des maîtres aussi difficiles.

L. MONNET.

### AUX AMATEURS DE MUSIQUE

Le meilleur cadeau :

La musique de la Fête des Vignerons.

Partition des Chants et Ballats

par HUGO DE SENGER.

Prix, broché, 6 fr. ; relié toile, 8 fr.

EMILE SCHLESINGER, éditeur, Vevey.

### VINS DE VILLENEUVE

Amédée Monnet & Fils, Lausanne.

### ACHAT ET VENTE DE FONDS PUBLICS

Actions, Obligations, Lots à primes.

Encaissement de coupons. Recouvrements.

J'offre net de frais les lots suivants : Ville de Fribourg à fr. 12,50. — Canton de Fribourg à fr. 24,75. — Communes fribourgeoises 3 % différé à fr. 49,50. — Canton de Genève 3 % à fr. 102. — Principauté de Serbie 3 % à fr. 79. — Bari, à fr. 74,50. — Barletta, à fr. 39. — Milan 1861, à fr. 39,50. — Venise, à fr. 24,25.

Ch. BORNAND, Success. de J. Guilloud,  
4, rue Pépinet, LAUSANNE

LAUSANNE. — IMPRIMERIE GUILLOUD-HOWARD.