

Gâteau bourguignon

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

Objektyp: **Article**

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

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

Heft 51

PDF erstellt am: **12.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-191344>

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.

bocon po mè fèrè on verro dè bon sang. »

— Hé, l'ami, se lâi fâ ein sè branqueint dévânt li, tâtsi vâi dè catsi cé carnet, kâ crayo bin que vo fédé mon signalémeint et ne vu rein dè cein !

Lo paysan reinfatè son carnet deïn sa catsetta et lâi repond :

— Eh bin, vo vâidè, monsu, que y'é catsi mon carnet; mâ faut que vo diéssô que vo vo trompâ et que n'est pas voutron signalémeint que y'é fé, kâ ne su pas inspetteu dâo bétail...

Ma fâi se cauqon a z'âo z'u étâ eimbétâ, et s'est mosu lo bet dè la leinga, c'est bin cé ovrâi boutequi que sè peinsâ que l'avâi quie fé 'na balla cacarda, et qua passâ son tsemin sein savâi què repondrè, kâ l'a z'u lo subliet copâ âo tot fin pè ellia remotchâ.

Les roses.

Nous lisions dernièrement dans les journaux qu'en 1535 on ne connaissait que quatre espèces de roses; sous Louis XIV, ce nombre s'éleva à quatorze, et en 1820, de Candolle le fit monter à quarante-six. Enfin, aujourd'hui, on en compte plus de deux cent cinquante espèces spontanées, sans parler des espèces et variétés horticoles dont le nombre va au-delà de six mille.

Un horticulteur a baptisé dernièrement un de ses rosiers *Gustave Nadaud*, gracieux hommage rendu au célèbre chansonnier, qui adore cette fleur, ainsi qu'il nous le dit si bien dans ces vers charmants :

Que voulez-vous ? J'aime la rose.
Je ne désire qu'une chose ;
Ce n'est pas la fortune, oh ! non !
Ce n'est pas la grandeur, oh ! non !
Ce n'est pas le pouvoir, oh ! non !
Ce n'est pas une femme, oh ! non !
Ce n'est pas une fille, oh ! non !
Afin d'avoir un gendre... oh ! non !
Je ne désire qu'une chose :
Un rosier qui porte mon nom.

Donc, le vœu du poète a été exaucé.

Moyen de reconnaître le kirsch pur. — Mettez le kirsch dans un petit verre et ajoutez-y une pincée de bois de gayac râpé, qu'on se procure aisément chez tous les pharmaciens. Si le kirsch est pur, vous verrez se produire une belle coloration bleu indigo, d'autant plus belle et plus intense que le kirsch sera vieux. Si, au contraire, il a été falsifié avec de l'essence de noyaux ou d'amandes amères, ou bien encore avec de l'eau de laurier-cerise, la coloration bleue ne se produira pas. Tout au plus la liqueur prendra-t-elle une teinte jaunâtre.

Gâteau bourguignon. — Mettez une cuillerée de crème dans un petit tas de farine ;

pétrissez de manière à faire absorber par la crème le plus possible de farine; roulez cette pâte de manière à l'amener à l'épaisseur de deux millimètres; beurrez une tourtière, étendez la pâte dedans, saupoudrez la surface avec du sucre grossièrement pilé, et parfumé avec un zeste de citron; mettez au four. Aussitôt que la pâte est cuite et qu'elle a pris une belle couleur, retirez du feu.

Ce petit gâteau, qui se boursouffle par place, est croquant et fort bon. — On peut pétrir une plus grande quantité de pâte, en garnir plusieurs tourtières, ou en mettre plusieurs fois dans la même, parce qu'il faut très peu de temps pour faire cuire un gâteau aussi mince.

Passe-temps de samedi.

C M A O C
R O I L L
A I G L E
N R L O E
S Y E N S

92 abonnés ont envoyé des réponses justes. — Le sort a donné la prime au café Bel-Air, à Lausanne.

Problème.

Dans un café, s'assemblent quelques amis. « Combien êtes-vous ? demande le détenteur. » Un des consommateurs répond : « Si chacun de nous trinque avec tous ses camarades, nos verres choqueront 36 fois. Quel est le nombre des consommateurs ? »

Prime : Quelque chose d'utile.

Boutades.

Un gamin de Paris saute sur les genoux de son papa et lui dit avec câlinerie : « Tu sais, petit papa,... tu n'oublieras pas mes étrennes. »

— Eh bien, qu'est-ce que tu veux que je t'achète ?

— Oh ! j'aimerais avoir une petite Chambre des députés.

— Impossible, mon chéri; c'est un joujou qui fait trop de bruit.

Un examinateur à l'élève :

— Pourriez-vous me dire, mon ami, à quoi sert une caution ?

— La caution, monsieur... la caution sert à garantir.

— Alors, quand vous prenez un parapluie pour vous garantir du mauvais temps, votre parapluie devient une caution ?

— Pardon, monsieur; en ce cas, c'est une pré...caution.

Prendre garde aux faux pauvres :

— Mon bon monsieur, la charité, s'il vous plaît. Cinq enfants. Femme malade. Rien mangé depuis deux jours. La charité, s'il vous plaît !

Un jeune peintre se laisse un jour séduire et dit à l'un de ces mendiants :

— Suivez-moi, et il l'emmena chez le boulanger du coin.

— Un pain de quatre livres, s'il vous plaît, madame, pour ce pauvre homme.

— Un pain de quatre livres que je serais obligé de porter sous mon bras ? Oh ! zut, alors ! Pour qu'on me prenne pour un maçon !

Au restaurant :

— Garçon, vos huitres sont détestables,... elles sentent mauvais !...

— Monsieur fait erreur... elles sont très fraîches... et après tout, je ne suis pas dedans pour le savoir.

— J'en conviens, garçon.... cela prouve que vous n'êtes pas à votre place.

Entre employés d'un riche commerçant :

— Vous ne savez pas encore la nouvelle?... Le caissier a filé hier en emportant 30,000 francs au patron.

— Ah !... le gaillard !...

— Et il a emporté également votre parapluie, que vous aviez laissé au bureau !...

— Ah !... la canaille !...

Deux amis causaient entre eux sur l'éternelle question du mariage.

— J'hésite, mon cher, dit l'un d'eux : figure-toi qu'on me propose deux femmes à choisir, l'une a dix-huit ans et l'autre trente-un.

— A ta place, lui répondit le second, je prendrais celle qui a trente et un ans; c'est toujours quinze ans de mariage que tu aurais de moins à faire.

L. MONNET.

Papeterie Monnet

rue Pépinet, 3.

Un solde de jolis sacs d'école, au grand rabais. — Cartes de visite livrées très promptement. — Cartes de félicitations. — Joli choix d'objets pour étrennes.

VINS DE VILLENEUVE

Amédée Monnet & Fils, Lausanne.

AUX AMATEURS DE MUSIQUE

Le meilleur cadeau :

La musique de la Fête des Vignerons.

Partition des Chants et Ballets
par HUGO DE SENGER.

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

EMILE SCHLESINGER, éditeur, Vevey.

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. 25. — Communes fribourgeoises 3 % différé à fr. 49,50. — Canton de Genève 3 % à fr. 10½. — Principauté de Serbie 3 % à fr. 83. — Bari, à fr. 72. — Barletta, à fr. 39,50. — Milan 1861, à fr. 39,50. — Venise, à fr. 24,25.

Ch. BORNAND, Successeur de J. Guilloud,

4, rue Pépinet, LAUSANNE

LAUSANNE. — IMPRIMERIE GUILLOU-DHOWARD.