

[Nouvelles diverses]

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **28 (1890)**

Heft 6

PDF erstellt am: **26.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-191532>

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.

Lo ratéli, la serveinta et la soutàssa.

Tsacon son goût dein stu mondo. S'on bon paysan tràovè que rein ne monté à n'on bio trouppé de vatsés à bin à n'on bio applià; se on vegnolan ne vâi rein de tât que 'na balla reintse de teno, de bosssets et de bossatons; onna fenna d'oâdrè ne tràovè rein de parâi à son mènadzo tenu, coumeint on dit, ài petits z'ougnons. Assebin le n'amè ni la coffiâ dein le cârro, ni la pussa su le trabliâ, et ni lo vert-dè-gris su lo loton. Et l'est on pliési, quand on eintrè dein on hotò bin tenu, de vairè lo ratéli iò tot est bin potsi, iò le cafetiérés et le thélières reluisont coumeint lo sélâo, iò le pots sont alligni ein reing de taille et le terrinès assebin, et iò le pliats dressi tot drâi à mâtein de tsaquie trabliâ contrè lo litè que le rateint, ont tota 'na reintsè de ballès z'assiètès à drâite et à gautse, qu'on derâi dâi lounès dâi dou cotés dâo sélâo.

Mâ po que cein aulè bin, faut tsouyi le brequès, kâ s'on ne fâ pas atteinchon, on ratéli est vito depareilli, et se le z'assiètès et le saladiers resseimbliont à dâi pliats à razâ, mau va; assebin n'ia rein qu'eingrindzâi onna fenna coumeint quand l'ébrequè oquiè, et vo pâodè crairè se le tsoûie sè z'écoualès quand le relâvè et quand l'essuvè, et ne faut pas ètrè mau l'ébayâi se le gongounè quand lo bouébo à bin la serveinta épécliont on pot.

Po le serveintès, c'est on autro affère. Binsu que y'ein a que font atteinchon, et que bisquont se lào z'arevè d'ébrétsi oquiè; mâ y'ein a dâi z'autrès à quoui ne tsau rein de bailli à repétassi ào tapseillon le pe ballès z'écoualès dâo ratéli, et portant clliâo grantès riyès nâirès pè lo mâtein dâi z'assiètès, à bin clliâo clliou de fi d'artsau, garnis de dzi ein défrou de 'na toupèna à de 'na terrine, cein n'est diéro galé; mâ quand n'est pas leu que pâyont, que cein lào fâ-te! et se le dusont pâyi la câssa, lo repétassadzo est meillâo martsî què lo nâovo.

L'autro dzo, tandi que la serveinta à la dama Voland relavâvè su lo laviâo, sta dama out dâo brelan pè la cousena, coumeint oquiè que vegnâi de s'émelluâ su le carrons. Le va vito vairè.

— Françoise, se le fâ à la serveinta qu'étâi forta po laissi corrè cein que te gnâi avoué le mans, qu'âi-vo onco brezi?

— Oh rein! noutra maitra.

— Coumeint rein! y'é portant bin oiu dâi brequès.

— Bin vâi, mâ n'est rein que 'na soutàssa.

— Et vo trovâ que cein n'est rein?

— Ho, ma fâi, pas grand tsouza; kâ de coutema quand câsso onna soutàssa, l'est bin râ que n'ébrequèyo pas onco l'écoualetta ein mémo teimps.

Recettes.

Crème au thé. — Versez un demi-litre de crème bouillante sur trente grammes de thé, laissez infuser une demi-heure; passez votre crème au tamis et mettez-y cent vingt-cinq grammes de sucre, six jaunes d'œufs et trois blancs battus. Dressez votre crème dans le plat où vous devez la servir, et mettez ce plat bien couvert sur une casserole d'eau bouillante, jusqu'à ce que votre crème soit bien prise. Glacez avec du sucre et une pelle rouge.

(Extrait du *Pâtissier des ménages*.)

Taches d'huile sur les parquets. — Un moyen facile pour faire disparaître les taches d'huile sur un parquet est de les frotter avec un chiffon trempé de pétrole, puis de laver la place lorsque le pétrole est évaporé. On encaustique ensuite et on cire. On arrive aussi au même résultat en pressant sur la tache de la terre de Sommières pulvérisée, qui a la propriété d'absorber les corps gras. Elle se trouve chez tous les droguistes.

Ecorchures. — [Par le froid, on s'écorche facilement les mains ou tout autre partie du corps. Battez simplement un blanc d'œuf mêlé à un peu de rhum, puis vous étendez cette espèce de vernis sur l'endroit écorché, avec un pinceau ou les barbes d'une plume d'oie. — On peut aussi employer ce moyen pour les écorchures des malades qui restent longtemps au lit. — L'effet est presque immédiat.

Premières fleurs. — Un de nos abonnés de Glion a eu l'amabilité de nous faire un envoi de charmantes fleurettes, parmi lesquelles nous trouvons la petite gentiane bleue, l'oreille d'ours, la primèvre, l'hépatique et la violette, qui sourient déjà au bord des sentiers des environs de Glion. Le soleil favorise chaque jour cette charmante station qui s'abrite au pied des Alpes, et où la nature annonce, par ces premières fleurs, qu'elle nous prépare déjà ses fêtes du printemps.

Merci à notre abonné pour sa gracieuse attention.

M. Maurice Wirz, donnera lundi 10 et mercredi 12 février, à 8 heures du soir, dans la salle du Casino, deux **Conférences d'art. Les origines de l'art du dessin.** Nous n'avons pas besoin de faire ici l'éloge de l'aimable et savant conférencier et de tout l'intérêt qu'offriront ces deux séances, persuadés qu'un nombreux public s'empressera d'en profiter.

Kirsch. — Pour terminer le petit débat soulevé dans le *Conteur* sur la question du kirsch, nous publions ces quelques lignes qui nous sont adressées par M. C. Dupont-Aubert, à Vich:

« Permettez-moi d'ajouter un mot aux diverses communications que vous avez insérées sur la question du kirsch. Je suis d'ac-

cord avec M. Regard, votre correspondant d'Étoy. Cependant, depuis plus de dix ans que je distille des cerises, le rendement obtenu n'a jamais dépassé le 12 pour cent. La moyenne est de 10 à 12. — Il vaut mieux tirer le kirsch à 21 degrés; c'est le degré de force qui convient le mieux pour les cafetiers. Les amateurs, il est vrai, le préfèrent un peu moins fort; aussi le laissent-ils vieillir avant de consommer.

Boutades.

— Maman, je ne sais pas ce que peut avoir M. Arthur, voilà plus d'un mois que nous ne l'avons pas revu. Tu sais, la dernière fois qu'il est venu j'avais l'influenza...

— C'est vrai: il t'aura prise en grippe!

Entendu dans un grand magasin d'épicerie:

— C'est encore vous, disait le patron à son apprenti, qui avez mangé des dattes; voilà des noyaux sur le plancher.

L'apprenti vivement:

— Alors ce n'est pas moi, patron. Moi je les avale toujours.

Une paysanne écrit aux parents d'un enfant confié à ses soins.

Elle termine son épître où elle leur demande un tas de choses, par cette naïve formule:

— Je suis avec respect, monsieur et madame, votre nourrice pour la vie!

Calino fait appeler un horloger.

— Mon ami, lui dit-il, j'ai une pendule qui sonne les heures, les demies, les quarts; c'est assomant, ça m'agace.

— Eh bien, monsieur je vais enlever la sonnerie.

— Non, pas tout à fait; arrangez-vous pour qu'elle sonne les heures seulement... et pas trop souvent.

Une jeune veuve vient d'épouser le frère de son premier mari. Ce dernier était fort artiste et avait meublé son hôtel de merveilleux objets d'art.

Comme une visiteuse complimente la veuve devant son second mari de l'élégance de sa demeure:

— Ah! oui, fit-elle, mon pauvre beau-frère avait tant de goût!...

L. MONNET.

VINS DE VILLENEUVE

Amédée Monnet & Fils, Lausanne.

ACHAT ET VENTE DE FONDS PUBLICS

Actions, Obligations, Lots à primes. Encasement de coupons. Recouvrements.

J'offre net de frais les lots suivants: Ville de Fribourg à fr. 12,75. — Canton de Fribourg à fr. 25. — Communes fribourgeoises 3 % différé à fr. 49,50. — Canton de Genève 3 % à fr. 103,50 Principauté de Serbie 3 % à fr. 83. — Bari, à fr. 72. — Barletta, à fr. 39,50. — Milan 1861, à fr. 30,50. — Venise, à fr. 24,25.

Ch. BORNAND, Successeur de J. Gulloud, 4, rue Pépnet, LAUSANNE

LAUSANNE. — IMPRIMERIE GULLOUD-HOWARD.