

# Compote d'abricots grillés

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **30 (1892)**

Heft 36

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-193134>

## **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.

vous prouvent surabondamment qu'il y a plus de deux siècles déjà, le Rhône a tenté de faire un demi-tour pour rentrer dans ce beau lac de Genève, et qu'il a menacé d'inonder les rives de notre canton; vos moulins du Rhône ont même tourné à rebours, et à cette époque pour tant la mappemonde n'avait pas pris la fâcheuse inclinaison que vous lui prêtez! Mais qu'importe! riez-en toujours, nous Vaudois, nous en rions aussi!

Aigle, le 29 août 1892.

C. T.

### Onna reponsa po s'esquivâ dè fèrè la charità à n'on pourro.

Porqu'è l'ai a te dâi retso et dâi pourro dein stu mondo? Est-te petétré po cein que lè retso sont dâi brâvès dzeins et lè pourro dâi canaillès? Et est-te po recompiensâ lè bons que l'ont tot à remolhie mor: ardzeint, bounheu, bon teimps, pliési; tandi que se lè crouïo dussont s'escormantsi dè travailli po sè poâi repétré, c'est bin lào dan?

Eh bin na! et diabe na! se y'a dâi retso que sont brâvo, et Dieu sâi bény'in a pas mau, y'ein a assebin que ne vaillont pas pipetta et que sont dè la finna cacibraille, tandi qu'on traovè dâi pourro et prâo, que sont la fleu dâi z'honètès dzeins.

Se cein va dinsè, c'est que cé que no gouverné l'a volliu, et tot cein que l'a fé est bin fé, et se no seimbiè dâi iadzo que tot ne va pas coumeint foudrà, c'est qu'on n'a pas la comprenetta prâo àovèrtâ.

Ora, se l'ai a dâi retso, n'est pas po cein que vaillont mé què lè z'autro; mâ c'est po que bailléyont on coup dè man à clliâo qu'ein ont fauta, kâ lo mondo ne tindrà pas trâi senannès se n'iyâi min dè pourro, et coumeint ne pâovont pas fèrè solets, clliâo que pâovont, lào dussont àidi, et n'est què po cein que l'ai a dâi retso, et se ne compreignont pas cein que l'ont à fèrè, tant pis por leu! Ora, attiutâ vâi stasse.

On pourro diablo, borgno d'on ge, que n'étâi pas ein état dè gâgni sa viâ, demandâvè l'ermonna decé, delé, et la pe granta eimpartiâ dâi dzeins à quoui teindâi la demi-auna, l'ai baillivont dè bon tieu. On dzo que l'étâi eintrâ dein onna pinta, po demandâ, l'ai avâi à n'on bet dè trabilia on lulu que liaisâi lè papâi. Cé coo étâi retso qu'on diastro, mâ l'étâi tant pegnetta et tant rance que lè pourro étiont adé mau reçus tsi li. Quand lo borgno fut eintrâ, tsacon l'ai baillâ 'na tracasséri, et dâi z'amis que bévessont per einseimblio l'ai front, ein l'ai montreint lo vilhio avâro: « Allâ vai cé monsu, vâo va prâo bailli oquiè; » et sè désiront eintrè leu: stu iadzo, n'ia pas moian que refusâi. Mâ s'on sorcier! Quand lo borgno l'ai demandè, l'autro

fe d'abo état dè ne rien oûrè; mâ à la fin quand vâi que ne pâo pas s'esquivâ dè l'étiutâ, à cause dâo mondo, l'ai fâ: Que volliaï-vo? — Eh, monsu, repond lo pourro, y'é z'u on grand malheu; y'é perdu on ge... Adon l'autro l'ai copè lo subliet ein l'ai deseint: « Su bin fâtsi, mâ n'est pas mé que l'é trovâ; » et l'ai virè lo dou po sè remetttrè à liairè, sein l'ai rein bailli.

Vouaiquie on retso que porrâi bin avâi onna soupliâie dévânt d'eintrâ dein l'autro mondo!

Un monsieur français, accompagné de sa femme, se fait conduire sur la place de Montbenon par un cicerone de notre ville.

— Qui donc habite ce palais? demande le voyageur.

— Eh bien, monsieur, c'est le Conseil d'Etat; il y a un membre de chaque canton, c'est pour cela que tout autour du palais se trouvent les écussons des 22 cantons.

— Et quelles sont les attributions de ce Conseil d'Etat? reprend l'étranger.

— Quand il y a des affaires dans les cantons, par exemple dans le canton de Berne, celui du canton vient ici pour arranger cette chose.

— Mais alors c'est la Cour d'assises, s'exclame enfin le Français, croyant avoir saisi le fil de ces incohérentes explications.

— Oui, monsieur, c'est ça, répond le cicerone content d'être au bout de cette épreuve de laquelle il devait, croyons-nous, bien avoir peur de ne pas sortir à son honneur.

Authentique.

*Potage aux concombres.* — Coupez vos concombres et faites-les blanchir pendant dix minutes; laissez refroidir et égouttez; mettez des bardes de lard dans le fond de votre casserole. Placez ensuite vos concombres et couvrez-les de lard; ajoutez-y des carottes, oignons, du gros poivre, deux ou trois clous de girofle; mettez la quantité d'eau nécessaire, puis laissez cuire une demi-heure. Ajoutez un peu d'extrait de viande Liebig. Préparez votre potage comme celui au pain, mettez vos concombres dessus et versez votre bouillon.

*Compote d'abricots grillés.* — Choisir de beaux abricots bien mûrs, les ouvrir en deux et saupoudrer de sucre candi; faire ensuite griller sur de la braise après les avoir dressés sur un compotier, les arroser d'un sirop bouillant framboisé.

Il ne faut pas envoyer chez les blanchisseurs les broderies de couleur: mouchoirs, garnitures, etc.; faites-les nettoyer à la maison.

On les met tremper dans un seau d'eau tiède additionnée d'une cuillerée à dessert d'essence de térébenthine.

On agite l'eau.

Les broderies se lavent facilement au bout

de dix minutes d'immersion, sans qu'il soit besoin de les frotter beaucoup; elles ne déteignent pas.

Employez le même procédé à l'égard du linge de couleur, en augmentant les doses.

### Mot de l'énigme de samedi: Facteur.

— Ont répondu juste: Brasserie Boller, Nyon; MM. Tinembart, Bevaix; E. Sanguinède, Genève; A., Gryon; café Favre, Yverdon; W. Howard, Bâle; Delessert, Vuflens; L. Orange, Genève; E. Bastian, Forel. — Prime échue à Mme L. Orange, Eaux-Vives, Genève.

Toutes les primes en retard sont mises aujourd'hui à la poste.

### Charade.

Femme ne peut mentir quand elle est mon premier; Un marquisat, dit-on, vaut mieux que mon dernier; Mon tout, que je chéris et que Madrid regrette, D'un monarque français fut deux fois la conquête.

### Boutade.

M. J. a quelques personnes à sa table, entr'autres un ancien ami, le médecin de la maison, et un neveu, jeune homme très sérieux, très rangé, qui fait ses études en théologie; il est assis à côté de la fille de M. J., sa cousine.

Cette dernière laisse refroidir son potage.

— Il est brûlant, dit-elle, et j'ai un petit bouton sur la lèvre.

— Tiens! moi aussi, s'écrie le cousin.

— Ces petits boutons, c'est très contagieux, dit tranquillement le docteur, qui est réputé pour ses imprudences de langage.

L. MONNET.

### CARTE CÉLESTE

avec horizon mobile

sur laquelle un mécanisme très simple permet de circonscrire la partie du ciel visible à une heure quelconque de la nuit. — Lorsqu'un moyen de cette partie mobile on a fait correspondre l'heure avec le point indiquant le mois et le quantième, il suffit d'orienter la carte pour que les constellations s'y présentent exactement dans la position qu'elles occupent dans le ciel. La carte elle-même porte des indications très claires sur la manière de procéder. — En vente au bureau du *Conteur vaudois*, prix 4 francs.

### VINS DE VILLENEUVE

Amédée Monnet & Fils, Lausanne.

### ACHAT ET VENTE DE FONDS PUBLICS

Actions, Obligations, Lots à primes.

Encaissement de coupons. Recouvrements.

Nous offrons net de frais les lots suivants: Ville de Fribourg à fr. 13,25. — Canton de Fribourg à fr. 27,25. Communes fribourgeoises 3 % différé à fr. 48,75. — Canton de Genève 3 % à fr. 105. — De Serbie 3 % à fr. 82. — Bari, à fr. 59. — Barletta, à fr. 39. — Milan 1861, à fr. 38. — Milan 1866, à fr. 11,50. — Venise, à fr. 25,50. — Ville de Bruxelles 1886, à fr. 103. — Bons de l'Exposition, à fr. 6,25. — Croix-blanche de Hollande, à fr. 13,50. — Tabacs serbes, à fr. 12,25. Port à la charge de l'acheteur. Nous procurons également, aux cours du jour, tous autres titres. — J. DIND & Co, Ancienne maison J. Guilloud. — 4, rue Pépinet, Lausanne. — Succursale à Lutry. — Téléphone. — Administration du *Moniteur Suisse des Tirages Financiers*.

LAUSANNE. — IMPRIMERIE GUILLOUD-HOWARD