

Recettes

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **31 (1893)**

Heft 12

PDF erstellt am: **15.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-193541>

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.

der en avant, où la somme des souvenirs dépasse celle des espérances, tu songeras au temps de ta première communion, à ces joies sans amertume, à ces plaisirs sans remords, et tu t'écrieras peut-être avec un soupir : « Comme il était beau, mais comme il est loin de moi, cet âge du vrai bonheur ! »

Djan Neuva.

Dein stu mondo, s'agit d'être résenablio et de savâi sè derè : quand l'est bon, l'est prâo ! On s'èin tràovè bin de mi.

Djan Neuva étâi on brâvo vilhio, la fleu dâi brâvès dzeins ; on hommo serviablio, de bouna reincontra, de bon compto, et que n'arâi pas fé dâo chagrin à cauquon po on coup de canon. L'avâi z'âo z'u prâi fenna pè lo Pont, à la Combâ, et lè dou vilhio viquessont ein pé ein faseint l'âo petit trintrin. Se la fenna fasâi lo café et la soupa, Djan Neuva lâi portâvè lo bou et s'aidivè à fotemassi pè lo menâdzo.

A n'on bounan, que Djan Neuva avâi enviâ d'allâ bâirè quartetta avoué lè z'amis, coumeint fasont ti lè z'ans, kâ on pâo pas passâ lo bounan su la cavetta, regregni dein son broustou, sein vairè on âma, ye sè peinsâ lo dzo devant de fère se n'ovradzo à l'avânço po pas que sa fenna sèyé à l'affront ; assebin sè mette à portâ lo bou à la cousena et fe onna troupa de voiadzo.

— Que vâo-tou fère de tot cé bou ? lâi fâ on vesin que lo vayâi tant allâ et veni.

— Oh bin, se repond Djan Neuva, l'est déman lo bounan ; m'èin faut po trâi dzo...

Ye fe lo bounan coumeint faut ; ora ne sè pas se pre frâi âo que lâi eut ; mâ tantiâ que fut d'obedzi de sè mettrè âo lhi et que fut adrâi malâdo.

— Tè faut allâ queri lo mâidecin ! se dit à sa fenna.

— Vai, vai, me n'ami Djan, lâi repond la pernetta, on va allâ queri lo mâidecin po on vilhio hommo coumeint tè ! pre-pâra tè pi à parti, et pi l'est bon !

Et l'est dinsè que la fenna à Djan Neuva a vu parti se n'hommo po l'autro mondo sein sè bailli trào de couson ; et portant l'étâi 'na brâva fenna ; mâ l'étâi résenablia et le savâi sè derè : « Quand l'est bon, l'est prâo ! »

Âo prédzo.

On gaillâ que n'étâi pas fotu d'allâ âo prédzo sein droumi coumeint on benhiraô su son banc, sè tràovè on dzo, per hazâ, avoué lo menistrè et on conseiller de perrotse.

Lo conseiller de perrotse, po fère à vairè que l'étâi bon chrétien, et po fère pliési âo menistrè, fâ âo gaillâ :

— Dis vâi, Henri, quand te vas âo prédzo, te ne fâ que de droumi ; sâ tou

que cein n'est pas convenâblo et que t'as too de fère dinsè.

Et lo menistrè avâi l'ai de trovâ que lo conseiller avâi réson.

L'autro, eimbêtâ de sè vairè dinsè bramâ, repond :

— Lo quin est lo pe coupablio de cé que doo âo de cé qu'eindoo ?

Et l'âo virè lè talons, tandi que lè dou z'autro sè mozont lo bet de la leinga, de l'avâi z'u on boquet trào long.

On cite actuellement en Angleterre un électricien d'une nouvelle espèce. C'est un chien terrier nommé Strip, que l'on charge de la pose des fils dans l'intérieur de conduites métalliques.

Voici comment procède cet animal ingénieux : on attache le fil au collier du chien, qui se lance dans la conduite et ne s'arrête que lorsqu'il est arrivé au bout. Là, un collègue de race humaine l'attend, décroche le fil et laisse Strip en liberté.

Strip a commencé sa carrière à Londres ; mais on vient de l'envoyer en mission spéciale à Brighton pour placer des fils dans une conduite ayant près de deux kilomètres de long.

Les poules et les œufs représentent une des richesses de la France et sont d'une ressource énorme pour l'alimentation et la consommation. Les statisticiens, qui savent tout, nous apprennent qu'il y a en France quarante-cinq millions de poules qui donnent naissance à cent millions de poussins et fournissent trois milliards soixante millions d'œufs, soit un rapport de 337,100,000 francs, ce qui est un joli chiffre.

Ces trois milliards d'œufs sont en partie exportés, mais, pour la plus grande part, consommés dans le pays.

Tous les journaux français nous ont parlé, cette semaine, des réjouissances de la Mi-Carême, à Paris, où les chars des lavoirs ont parcouru les rues, montés par les blanchisseuses, qui chaque année nomment leur reine. A ce propos, voici quelques chiffres curieux :

On compte à Paris et dans la banlieue 501 lavoirs et 140 blanchisseries employant 110,000 ouvrières.

Le nom des étoiles — Dans les mémoires du comte Frédéric de Schack, *Un demi-siècle de souvenirs*, figure une amusante anecdote.

Le savant Humboldt s'égayait volontiers aux dépens d'un certain général Chinardel, dont la bêtise était proverbiale.

On parlait un jour devant lui des merveilles de l'astronomie et des méthodes employées pour calculer le temps que met un rayon lumineux pour arriver des astres à la terre. Le brave guerrier

écoutait en silence ; tout à coup, il éprouva le besoin de placer son mot :

— C'est fort étonnant, dit-il ; mais ce qui me semble plus extraordinaire encore, c'est qu'on ait pu arriver à savoir le nom de ces étoiles !...

Recettes.

La fondue aux œufs. — Pesez le nombre d'œufs que vous voudrez employer d'après le nombre présumé de vos convives.

Vous prendrez ensuite un morceau de bon fromage de Gruyère pesant le tiers, et un morceau de beurre pesant le sixième de ce poids.

Vous casserez et battrez bien les œufs dans une casserole ; après quoi vous y mettrez le beurre et le fromage râpé ou émincé.

Posez la casserole sur un fourneau bien allumé, et tournez avec une spatule jusqu'à ce que le mélange soit convenablement épaissi et mollet ; mettez-y un peu ou point de sel, suivant que le fromage sera plus ou moins vieux, et une forte ration de poivre, qui est un des caractères positifs de ce mets antique ; servez sur un plat légèrement chauffé ; faites apporter le meilleur vin, qu'on boira rondement, et on verra merveilles.

Crème d'anis. — Prenez 25 grammes de graines d'anis entières, 1 litre de bonne eau-de-vie ; faites infuser 5 ou 6 jours ; passez l'infusion à travers un linge ; faites dissoudre demi-kilogramme de sucre dans demi-litre d'eau. Mélangez l'infusion et le sirop ; laissez reposer jusqu'à ce que le mélange soit clair, filtrez à la chausse ou au papier gris. Mettez en bouteille.

Argentierie. — Pour enlever les taches brunes sur l'argentierie qui a servi à manger des œufs, il faut frotter les parties atteintes avec de la suie, ou bien faire bouillir l'argentierie dans de l'eau et de la cendre fine, sans la frotter. Rincer ensuite dans l'eau tiède.

L'ANNÉE DE LA MISÈRE

par L. FAVRAT.

VI

La tante Françoise était une des rares mères-grand d'alors qui eussent appris autre chose que ce que le bon sens et l'expérience apprennent aux gens de la campagne. Elle avait eu le bonheur d'aller à Lausanne dans sa jeunesse, et là, tout en faisant un petit service, elle avait appris à lire et même à écrire lisiblement son nom, ce qui était beaucoup pour le temps. Dès lors elle avait lu et relu les deux seuls volumes qu'elle possédait, sa Bible et son psautier, et elle savait ce dernier par cœur. Vivant depuis de longues années d'une vie contemplative et recueillie, elle s'était fait une science mystérieuse, composée de recettes pour les coupures, les entorses, les engelures et une foule d'autres cas ; mêlée de croyances bibliques et de superstitions, de versets des psaumes, d'adages mystiques sur les influences des quartiers de lune et de prières pour guérir les yeux et arrêter le sang des blessures. Un enfant souffrait-il d'un œil, vite on le lui amenait, et promenant l'index autour de l'organe malade, elle y soufflait légèrement par intervalles, tout en prononçant ces mots à voix basse :