

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 19 (1881)
Heft: 47

Artikel: Gelée aux pommes
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-186608>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 02.04.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Simon grommela bien un peu, il avait grande envie de se fâcher; lorsqu'il avait pris un verre de plus qu'il ne lui en aurait raisonnablement fallu, il avait la tête près du bonnet.

Il donna par-ci, par-là, quelques coups de poing sur la table; il bouscula une ou deux chaises, et finalement il se mit au lit où il ne tarda pas à s'endormir.

Jeanne soupa seule et tristement, touchant à peine au dîner qu'elle avait préparé pour attendre Simon; puis comme elle avait de l'ouvrage, elle se mit à travailler, ayant les yeux pleins de larmes, car s'était justement ces ménages d'ouvriers qu'elle avait vus tourner mal, le cabaret ou les mauvais entraînements aidant, qui l'avaient fait rester si longtemps fille.

Elle avait peur de trouver, dans celui qu'elle épouserait, un homme dépensant sa paye au cabaret, se dérangeant avec les méchants garçons qui mènent une vilaine existence, avec les filles déhontées qu'elle rencontrait parfois le soir, lorsqu'elle rentrait chez elle, hâtant le pas, après sa journée finie.

Et justement ce soir-là, Simon, son mari, qu'elle aimait de tout son brave petit cœur de femme, Simon était rentré gris, et ce n'était pas la première fois.

L'argent qui lui restait de sa paye ne devait pas être bien lourd, hélas! il n'avait pas fait grand tapage lorsqu'il avait posé ses vêtements, sur une chaise, en se mettant au lit.

Jeanne pleurait, elle avait le cœur gros et comme elle avait aussi beaucoup d'ouvrage, elle travailla toute la nuit; il fallait bien réparer la brèche faite à l'argent du ménage; ce n'était pas bien gai, mais c'était comme ça et la vaillante petite femme était encore à la besogne lorsque Simon ouvrit les yeux, après avoir dormi, à poings fermés, jusqu'au moment où il devait se lever pour gagner la forge.

— Tu ne t'es point couchée, pourquoi? demanda-t-il à Jeanne, en voyant ses yeux rougis, la lampe qu'elle venait d'éteindre, et tout l'ouvrage qu'elle avait fait.

— Je n'avais pas le cœur au sommeil, répondit-elle.

— Mais... mais... tenta de dire Simon.

— Va-t'en à ton atelier, lui dit-elle vivement, quand tu rentreras ce soir, nous causerons, si toutefois tu as quelque chose à me dire.

Le jeune homme partit l'oreille basse, il n'était content ni de lui ni de Jeanne; il avait horreur des remontrances, des visages chagrins et il avait trouvé tout cela en son logis.

Pour se donner un peu de cœur à l'ouvrage, aussi bien que pour se consoler de la bouderie de Jeanne, Simon fut prendre un petit verre de vin blanc, puis deux, puis trois...

Cela ne l'empêcha pas de faire sa journée, aussi bien qu'il en avait l'habitude, ce n'était pas pour quelques verres de vin, de plus ou de moins, que le solide gars tournait le dos à la besogne.

Mais comme il avait du chagrin il s'appliqua à le noyer, si fort et si bien, qu'il rentra chez lui dans le même état que la veille.

Ah! mais, cette fois-là, Jeanne sa fâcha.

— Allons, allons, ne fais pas la méchante, lui dit Simon, pour un coup de vin de plus que n'en comporte le règlement, il ne faut pas mettre la brouille au logis.

Jeanne vit bien que, ce soir-là, elle n'aurait pas raison de son homme; il n'y a, en effet, pas moyen de raisonner avec un mari qui n'est plus dans son bon sens.

Mais le lendemain, au moment où il allait partir:

— Tâche, lui dit-elle, de ne pas aller chez le marchand de vin, ou je te promets que j'irai t'y chercher; si tu as quelque chose à me reprocher, dis-le moi, je te demanderai pardon et je ne recommencerai plus; si j'ai quelque défaut qui te chagrine montre-le moi, je m'en corrigerai, je sais que pour être heureux en ménage il faut y mettre beaucoup du sien et je suis disposée à y en mettre encore davantage, mais j'entends que tu fasses de même.

— C'est ça, c'est ça, madame. J'ordonne, dit Simon, en prenant la chose du bon côté, et en riant de la jolie colère de sa femme; on va se mettre à l'eau.

— Je ne te demande pas cela, dit-elle, ce ne serait ni raisonnable; tu travailles, tu dois manger et boire ce qui est nécessaire pour soutenir un homme qui fait une aussi rude besogne que la tienne; mais boire plus qu'il n'est nécessaire, aller jusqu'à ne plus savoir ce que l'on dit; mais marcher de travers pour regagner son logis et se faire montrer au doigt par les voisins; non, voilà ce que je ne n'admets pas. Je veux être fière de mon mari, moi, et il ne me plait pas de rougir d'un ivrogne, dont j'ai honte d'être la femme.

— Un ivrogne, un ivrogne! oh! Jeannette...

— Oui, un ivrogne, et je n'aime pas ça, moi... Allons, va travailler et ne me fais plus de ces choses-là; sans cela nous nous fâcherions pour de bon.

(A suivre.)

Gelée aux pommes. — On prend une certaine quantité de belles pommes reinettes (50 pour 10 à 12 kilogrammes de gelée), on les pèle, on les coupe en quatre en ayant soin de leur enlever le cœur et on les jette, à mesure, dans de l'eau fraîche afin de les conserver bien blanches. Ensuite on les essuie et on les place dans une casserole contenant assez d'eau pour qu'elles soient complètement immergées. On y ajoute un ou deux citrons, puis on met la casserole sur un feu vif et on la recouvre. Quand les pommes sont suffisamment cuites, c'est-à-dire suffisamment molles, on les retire du feu et on les verse sur un tamis pour les faire sécher, en ayant soin de ne pas les presser. On pèse le jus qui a passé à travers le tamis et qui doit être très clair, puis on ajoute 500 grammes de sucre par 500 grammes de jus.

La livraison de novembre de la BIBLIOTHÈQUE UNIVERSELLE ET REVUE SUISSE contient les articles suivants: L'AUSTRALIE, par M. V. de Floriant. — LA ROSE ANONYME. — Nouvelle, par M. Joseph Noël. (Seconde partie.) — LES CHEMINS DE FER, LEURS TYPES NATIONAUX, LEUR ÉVOLUTION ET LEUR AVENIR, par M. G. van Muyden. (Seconde et dernière partie.) — LES CONTEURS ITALIENS DU XIV^e SIÈCLE, par M. Marc-Monnier. (Seconde et dernière partie.) — LA BELGIQUE CONTEMPORAINE. — GAND, par M. Edouard Talliguet. (Seconde partie.) — LA VILLE ENCHANTÉE: VOYAGE AU LAC TANGANIKA. — Nouvelle par M. Prévost-Duclos. (Quatrième partie.) — CHRONIQUE PARISIENNE. — CHRONIQUE ITALIENNE. — CHRONIQUE ANGLAISE. — BULLETIN LITTÉRAIRE ET BIBLIOGRAPHIQUE. — Bureau chez Georges Bridel, place de la Louve, à Lausanne.

Prière aux souscripteurs d'excuser le retard apporté dans la publication de la 3^{me} édition de **Favey et Grognuz**, dont l'impression sera terminée dans la huitaine. Immédiatement après, l'expédition en sera faite.

Théâtre de Lausanne

DIRECTION de Mr. C. LACLAINDIÈRE

Dimanche 20 novembre 1881

Première représentation

LE MARCHÉ DE LONDRES

Drame en 5 actes et 7 tableaux par M. A. D'Emery.

Bureau à 7¹/₄ h. — Rideau à 7³/₄ h.

L. MONNET

IMPRIMERIE HOWARD GUILLOUD & C^{ie}