

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 22 (1884)
Heft: 35

Artikel: Liqueur d'abricots
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-188352>

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: 15.03.2025

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

— Vous tenez donc beaucoup à moi ?
 — Vous nous avez ensorcelés, avoua Simone ; et puis, reprit-elle, d'accord avec son mari dont le silence approuvait son langage, nous ne sommes pas heureux, voyez-vous !

— Ah ! s'étonna moins que ne s'émut Antoinette-Marceline.

— Une affection nous manque.

A ces mots, la fermière soupira. Peu s'en fallut qu'elle se mit à pleurer.

La jeune paysanne, entraînée à plus de hardiesse que jamais avec la perspective d'un bénéfice égal, dit, affectant l'ignorance complète que rendait naturel son état d'étrangère :

— C'est vrai... vous n'avez pas d'enfants ?

Le visage d'Eustache se rembrunit. Simone, le cœur gonflé, murmura :

— Nous avions un fils.

— Eh bien ?

La fermière se tut. L'homme, très agité, fit le tour de la chambre.

Alors, Antoinette-Marceline, autorisée à parler ainsi par la manière dont on la traitait depuis une demi-heure, continua :

— Dites-moi tout. Je mérite votre confiance ; et cela fait tant de bien d'épancher son cœur dans celui d'une amie !

— Ah ! s'écria Simone, tandis qu'Eustache s'arrêtait pour écouter, vous nous comprenez, vous ! On vous avait bien jugée. Il y a en vous l'étoffe d'une vraie femme !

Aussitôt commencèrent de douloureuses confidences ; puis, lorsqu'elles furent terminées :

— Vous savez à présent comme nous, ajouta Dutilleul, que notre fils n'est déjà plus digne de ce nom.

— Parce qu'il a choisi une femme sans dot ? Mais je ne suis pas plus riche et vous n'êtes pas loin de me considérer comme... comme si j'appartenais à votre famille ? osa prétendre Marceline-Antoinette.

— Non pas ! rectifia le propriétaire de Cour-Neuve, d'un ton qui, malgré sa douceur, maintenait entre eux une distance ; et pourtant, fut-il prompt à reconnaître, plus d'une de nos parentes ne vous vaut point. Oh ! certes : s'il fallait vous mettre à la place de l'une d'elles, ce n'est pas moi qui voudrais m'y opposer. (A suivre.)

Boutades.

Il y a une quinzaine de jours, madame R... donnait une soirée musicale. Le salon était chauffé à blanc par la température étouffante de la saison, la flamme des lustres et l'haleine des invités. Un pianiste à longs cheveux se met à exécuter une sonate hérissée de quadruples croches, en s'agitant comme un possédé dans ce vertige de notes. Le morceau terminé, la maîtresse de la maison s'avance, transportée, vers l'artiste haletant et ruisselant :

— Ah ! monsieur, que de remerciements ! j'ai entendu Thalberg, j'ai entendu Prudent...

— Madame ! murmure le pianiste avec la confusion de la modestie.

— J'ai entendu Rubinstein...

— Madame, de grâce !...

— J'ai entendu le grand Liszt lui-même...

— Oh ! c'est trop, madame...

— J'ai entendu les plus grands maîtres, monsieur ! mais jamais, jamais je n'ai vu un pianiste transpirer autant que vous.

Une affaire d'honneur.

La scène se passe entre un propriétaire avare et un locataire qui a toujours quelque chose à réclamer.

Le locataire se plaint avec aigreur que l'appartement qu'il occupe est en très mauvais état. Le propriétaire se refuse énergiquement à faire un sou de dépense.

La discussion s'échauffe, s'envenime, on en vient aux gros mots, et le propriétaire exaspéré applique un soufflet retentissant sur la joue du locataire.

Le lendemain, deux messieurs à moustache farouche, à redingote boutonnée jusqu'au col, se présentent gravement chez le premier, et lui remettent une lettre ainsi conçue :

« Monsieur, après ce qui s'est passé hier, vous comprendrez que les choses ne peuvent pas rester ainsi. Je suis l'offensé, j'ai droit à une réparation. J'exige que vous répariez la tapisserie de ma chambre. Mes témoins régleront avec vous la couleur du papier. »

La jolie madame *** est dans la période critique où une femme n'avoue plus son âge depuis longtemps. Elle voudrait faire croire qu'elle n'a que 28 ans, mais on sait qu'elle retarde d'une douzaine d'années sur son acte de naissance.

L'autre jour, on parlait du choléra, etc.

— Bah ! dit-elle, après tout, le choléra est une maladie comme une autre. Pour moi, il ne me fait pas peur.

— Non, répondit une voisine, c'est plutôt la quarantaine.

De tous les fonctionnaires publics à qui la peur du choléra a fait pousser jusqu'à l'excès les précautions sanitaires, celui qui doit obtenir la palme, est, sans contredit, le directeur d'un établissement bavarois qui vient de publier un arrêté, dont un des articles vaut son pesant d'or. Voici cet article dans son admirable simplicité :

« Pour le moment, nous ne croyons pas devoir faire préparer des cercueils ; mais nous invitons, dès aujourd'hui, les menuisiers à se munir du bois nécessaire pour en confectionner. »

Voilà qui est rassurant pour ses administrés.

LIQUEUR D'ABRICOTS.

Abricots 30
 Vin blanc 4 litres.

Mettez sur le feu dans une bassine, et laissez bouillir pendant dix minutes ; quand l'ébullition commence, ajoutez :

Sucre blanc concassé 1 kilog.
 Esprit de vin à 33° 1 litre.
 Cannelle 10 grammes.

On retire la bassine du feu, on couvre bien le mélange, on laisse infuser pendant cinq jours, on passe, on filtre et l'on met en bouteille.

L. MONNET.