

**Zeitschrift:** Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande  
**Band:** 28 (1890)  
**Heft:** 29

**Artikel:** Recettes  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-191783>

### **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>**

lent engrais que pourrait fournir la population de Londres, alors que l'Angleterre est obligée de tirer de l'étranger 800,000 livres d'os.

Hélas, les doctrines utilitaires tendent chaque jour à remplacer la morale dite de sentiment; et rien ne dit que nos enfants ne trouveraient pas un jour tout naturel de faire commerce de nos cendres pour lutter contre la concurrence étrangère. Après avoir hésité devant cette profanation, ils arriveraient peut-être à la considérer comme un grand acte de patriotisme.

Mieux vaut donc ne pas les exposer à cette tentation et conserver les cimetières.

### Recettes.

*Conseil pratique.* — En Hongrie, où les cerises sont renommées, on les sert en entremets d'une façon tout à fait originale.

Prenez des cerises un peu fermes. passez-les dans du blanc d'œuf cru, laissez-les sécher pour qu'elles soient comme glacées; vous les jetez ensuite dans la friture bouillante. Faites égoutter dans une serviette chaude, roulez dans le sucre en poudre et servez avec une petite sauce au kirsch.

Pour laver les étoffes coton et laine :

Faites bouillir de l'eau de son; passez le son quand l'eau a bien bouilli, mettez un bon morceau de savon dans votre eau et lavez-y l'étoffe.

Rincez-la ensuite dans de l'eau coupée d'un peu de vinaigre et mettez-la au bleu.

Laissez-la égoutter sans la tordre et repassez-la avec des fers bien chauds.

On lave également à l'eau de son les foulards et les mouchoirs de batiste à vignette de couleur.

*Aux amateurs de pêche.* — Voici une recette qui convient presque à tous les poissons, à la carpe surtout et aux gardons. — Prenez une pomme de terre cuite dans un jus gras, mêlez-la bien avec de la mie de pain frais, ajoutez-y un demi-verre à liqueur d'anis, pétrissez bien tout cela; tous les poissons y mordront, si vous en faites de petites boulettes en forme d'olives avec lesquelles vous cachez entièrement votre hameçon, qui doit être plus ou moins gros, selon que vous voulez prendre des carpes ou des poissons blancs plus petits.

Un de nos lecteurs nous indique une manière agréable et facile de fumer la pipe en compagnie des dames, sans les incommoder. Il s'agit tout simplement d'une pipe en terre de cinq centimes et d'un verre d'eau de savon bien grasse, et opérer comme suit :

Respirer d'abord une bouffée de fumée, puis plonger l'extrémité de la pipe dans l'eau de savon, de manière à en retirer une bulle, dans laquelle va se loger la fumée contenue dans la bouche, secouer légèrement la pipe par un petit mouvement de bas en haut, et, la bulle

se détachant, emporte avec elle un petit nuage blanc, qui ne tarde pas à sortir de sa prison.

Si on a soin de faire passer successivement tous ces petits ballons par la fenêtre, on peut se livrer à la passion du tabac sans inconvénient pour son entourage.

*Les peintres français.* — La France compte actuellement 22,357 peintres, disséminés sur toute l'étendue du territoire, ce qui fait une proportion de 260 peintres par département.

Il n'est pas de pays au monde qui puisse mettre en ligne un pareil effectif.

On a également calculé que la superficie des toiles couvertes chaque année par ces peintres représentait une étendue de 15 kilomètres carrés, se divisant ainsi :

Paysages. . . . .	2 kil. 300
Portraits. . . . .	1 » 200
Scènes militaires. . . . .	3 » 900
Scènes d'intérieur. . . . .	1 » —
Peinture décorative. . . . .	2 » 100
Peinture antique. . . . .	3 » 500
Peintures diverses. . . . .	1 » —

Il ne nous est pas dit pour quelle proportion les croûtes figurent dans cette énorme quantité de peintures.

### Récréations et jeux d'esprit.

*Réponse à la question de samedi.* — Pour arranger la croix formée de 7 jetons de manière qu'il y en ait 4 dans chaque bande, il suffit de porter le jeton d'en bas sur celui qui forme le centre des branches de la croix. Réponses justes : MM. Henri Fallet, St-Imier; — Muza, cafetier, Genève; — Cosandier, Chaux-de-Fonds. — La prime est échue à M. Fallet.

### Métagramme.

De cinq lettres changez la première cinq fois Et ma conjonction devient à votre choix

Un dessert de Normandie,

Un fleuve de Picardie,

Un produit du Sénégal;

Enfin, selon Boileau, le plus sot animal.

*Avis.* — Il n'est tenu compte que des réponses envoyées par des abonnés. — Les réponses sont reçues jusqu'au jeudi soir.

Toutes les primes en retard seront expédiées aujourd'hui.

### Boutades.

Deux messieurs sont assis sur un canapé et appuyent leurs têtes sur le dossier. La maîtresse de la maison, qui craint pour son meuble, leur dit vivement :

— Je vous en prie, messieurs, ne vous appuyez pas sur l'étoffe; il n'y a pas de housse.

— Oh! soyez sans inquiétude, madame, dit le premier, je ne mets jamais de pommade.

— Et moi, dit l'autre, qui est chauve comme un genou, je ne mets jamais de cheveux.

Pique-assiette :

— Tu dines souvent chez Dupont?

— Sept fois par semaine... en moyenne!

Mot de gentilhomme gascon :

— Ma noblesse à moi est claire comme le jour... elle se perd dans la nuit des temps!

L'amour est un oiseau capricieux qui ne chante qu'à son heure et ne fait son nid que sur un arbre de son choix.

THEURIET.

*Un prix de faveur.* — Un amateur entre chez un marchand de tableaux et demande le prix d'une toile qui a l'air de lui plaire.

— C'est cent francs, répondit le marchand.

L'amateur examine de plus près le tableau et dit: « Je vous en donne six cents. »

Le marchand, qui s'aperçoit que son visiteur a compris sept cents francs, le laisse dans cette erreur et lui répond d'un air aimable :

— Eh bien, puisque c'est vous, Monsieur, je vous le céderai à six cents.

Et le marché fut conclu.

Parmi les nombreuses demandes de secours adressées journellement au président de la République française, les unes s'appuient sur d'anciens services rendus à l'Etat, les autres se bornent à faire appel à la pitié de M. Carnot sur quelque infortune.

Mais il est des gens à l'imagination plus fertile. Un compatriote du président s'est trouvé un titre original à sa générosité, et le secrétaire préposé, à l'Elysée, au dépouillement des requêtes de cette nature, n'a pas été médiocrement surpris de voir figurer sur l'une d'elles aux états de services du postulant, la mention suivante :

« Un jour d'orage, à Nolay (Côte-d'Or), le soussigné a prêté son parapluie à madame Carnot. »

On dit même que cette demande avait reçu l'apostille d'un ancien ministre des affaires étrangères.

L. MONNET.

### VINS DE VILLENEUVE

Amédée Monnet & Fils, Lausanne.

### ACHAT ET VENTE DE FONDS PUBLICS

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

J'offre net de frais les lots suivants : Ville de Fribourg à fr. 12,75. — Canton de Fribourg à fr. 20. — Communes fribourgeoises 3 % différé à fr. 49. — Canton de Genève 3 % à fr. 101. — Principauté de Serbie 3 % à fr. 81. — Bari, à fr. 70. — Barletta, à fr. 42. — Milan 1861, à fr. 42. — Venise, à fr. 25.

Ch. BORNAND, Successeur de J. Guilloud, 4, rue Pépinet, LAUSANNE

LAUSANNE. — IMPRIMERIE GUILLOUD-HOWARD.