

**Zeitschrift:** Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande  
**Band:** 20 (1882)  
**Heft:** 48

**Artikel:** Recettes  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-187232>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 30.07.2025

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

Mme X., dont le mari est bossu et qui est elle-même contrefaite, vient de mettre au monde un troisième enfant, bossu comme père et mère.

— Décidément, c'est dans le sang ! s'écrie le docteur.

— Hélas, non ! riposte vivement M. X., c'est dans le dos.

Dans un restaurant :

Deux messieurs ont demandé des œufs brouillés aux truffes.

On leur apporte des œufs brouillés fort convenables, mais où les truffes étaient par trop rares.

— Garçon, dit alors un de ces messieurs, nous vous avons demandé des œufs brouillés *aux* truffes, et vous avez sans doute compris : brouillés *avec* les truffes !

*Une nouvelle réclame.* — Voici un nouveau genre de réclame pratiquée à G...., et que nous recommandons aux magasins de modes :

A l'entrée de la boutique se trouve une cage, et dans cette cage un beau perroquet. Il reste silencieux tant qu'il n'y a pas d'acheteurs dans le magasin, mais dès qu'une dame fait son entrée, il crie à tue-tête les seuls mots qu'on lui a appris :

— Ah ! qu'elle est donc jolie, cette dame !

Ce sont surtout les laides qui fréquentent ce magasin, et comme il n'en manque pas...

✗ *Piquer un soleil.* — Voici l'origine, peu connue, de cette locution fort usitée :

En espagnol, le verbe *picar*, piquer, s'emploie dans le sens de *prendre*, au passif, ou, pour autrement dire, dans celui de *attraper*, lorsqu'on parle d'une chose qui nous affecte désagréablement ; aussi on dit dans cette langue : *picar la mosca*, prendre la mouche, *picar la peste*, attraper la peste.

Comme, vers la fin du XVI<sup>e</sup> siècle, la langue castillane a fait dans le français (grâce aux guerres de la Ligue et au long séjour des armées espagnoles en France) une invasion qui a persisté depuis le temps de Henri III jusqu'à la mort de Louis XIII, nous avons probablement pris de cette langue le verbe *picar* dans l'acception que nous venons de signaler.

Or, après cet emprunt, il nous a été permis de dire, pour signifier devenir rouge, comme si l'on eût attrapé ce qu'on appelle scientifiquement une insolation : *Piquer un coup de soleil* ; expression qui, par suite d'une ellipse paraissant assez naturelle, est devenue : *Piquer un soleil*.

Un bon gros paysan, qui avait visité les caves de Lavaux durant tout l'après-midi, monte dans le train au moment où celui-ci va se mettre en marche. Il trébuche et tombe à califourchon sur la chaîne qui relie les deux wagons. Heureusement, deux personnes se trouvent là à temps pour le retenir, et le hissent à grand-peine sur la banquette. Le train marchait déjà, et notre gaillard s'appretait à descendre, quand un de ceux qui l'avaient aidé, le retint par le bras en disant : « Pour l'amour de Dieu, où allez-vous ? » Sans se déconcerter, l'autre répond : « Je m'en vais ramasser ma pipe ! »

On remarque, dans les dépendances de l' Arsenal de Morges, une pièce de canon, tordue, à demi fon-

due et mutilée dans le terrible incendie du 3 mars 1871. Cette pièce, placée plus tard sur un vieil affût, reste là comme un triste souvenir de ce mémorable événement.

Un paysan visitant l'arsenal dimanche dernier, s'arrête devant ce canon, et après l'avoir regardé de tous côtés d'un air ébahi, il dit à son fils qui l'accompagne : « Faut-il que ce bois soit dur !... L'affût a résisté et le canon s'est fondu ! ! »

✗ On raconte cette petite histoire tirée de la vie de Jeremias Gotthelf. Entendant un jour un homme pris de vin, auquel il avait adressé un reproche, dire dans la rue : « Notre Seigneur mangeait et buvait aussi, et à Cana, il leur fit encore du vin, » le pasteur de Lützelflüh, prompt à la répartie, se retourna vivement et lui dit : « Tu ne peux t'excuser avec cela ; à Cana, ils n'avaient pas assez de vin ; toi, tu en as toujours trop ! »

#### Recettes.

*Gants piqués.* — On prend une boîte en bois et l'on suspend à son couvercle les gants *piqués*. On pose avec précaution, dans le fond de la boîte, une soucoupe remplie d'ammoniaque liquide ; on abaisse aussitôt le couvercle, et l'on colle des bandes de papier sur toutes les jointures. Un mois après, on ouvre la boîte, et les gants sont débarassés de toutes leurs petites taches.

*Riz au fromage.* — Faire cuire deux petites tasses de riz dans un demi-litre de lait. Lorsque le riz est bien tendre, on y met de bon beurre frais (environ la grosseur d'une moitié d'œuf), trois œufs dont le blanc a été battu en neige, poivre, sel, 125 grammes de bon fromage râpé. Mélanger bien le tout, et faire cuire au four pendant 35 à 45 minutes. Servir chaud dans le moule.

#### Problème.

Un chasseur annonce qu'il vend des lièvres à 5 fr., des lapins à 1 fr., et des alouettes à 5 centimes. Un acheteur se présente et lui dit :

— J'ai 100 fr. et je veux 100 bêtes.

Combien le chasseur lui donnera-t-il de lièvres, de lapins et d'alouettes ?

*Prime* : Un crayon de poche.

**THÉÂTRE.** — Dimanche 3 décembre : **Le vieux caporal**, drame en 5 actes. — Admission des billets du dimanche. — Bureaux à 7 1/4 h. ; rideau à 7 3/4 h.

## Papeterie L. MONNET

**Agendas pour 1883**, de poche, de bureau, à effeuiller, etc. — **Cartes de visites**, très soignées et livrées promptement. — Grand choix de papiers à lettres pour bureaux. — Impression de têtes de lettres, de factures et d'enveloppes avec raison de commerce. — Assortiment de registres, de copies de lettres et de presses à copier.