

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 20 (1882)
Heft: 52

Artikel: Recettes
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-187270>

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: 11.05.2025

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

ley, cette équipée touche au ridicule et mon gendre n'est qu'un sot doublé d'un fantasque.

— Alors, nous sommes condamnés à marcher jusqu'au château ? reprit-elle à voix haute.

— Il le faut bien, ajouta tante Clotilde en soupirant.

— En route ! cette course, d'ailleurs, rentre dans mon programme, poursuivit Gérard.

Au lieu de suivre la voie la plus directe, M. de Nolis s'engagea dans un chemin de traverse qui aboutissait à l'extrémité du jardin.

— Où donc nous conduisez-vous ? dit Madame d'Omerley, de plus en plus surexcitée par la contrariété ; vous nous menez directement chez ma sœur ?

— C'est bien là, effectivement, où je vous conduis.

— Chez-moi, à cette heure ? s'écria Mademoiselle de Lhérim toute surprise.

— Oui, pour quelques instants seulement.

La mère de Faustine, ou tout le monde, pour mieux dire, commençait à croire que M. de Nolis perdait la tête.

On arriva chez tante Clotilde : la flamme d'une allumette, frottée contre le mur par Gérard, ayant permis de distinguer tant bien que mal les objets, chacun prit un siège ; l'allumette éteinte, l'obscurité la plus complète régna dans l'appartement.

— Les ténèbres sont-elles aussi comprises dans votre programme ? demanda Madame d'Omerley à son gendre, d'un ton irascible qu'elle ne savait plus contenir.

— Précisément.

— Ah ! tenez, Gérard, vous me forcez à vous le dire : vous devenez insupportable.

— Un sourire effleura les lèvres du mari de Faustine.

— Que voulez-vous, chère mère, reprit-il avec bonhomie, l'homme n'est pas parfait !

— Devons-nous encore, par surcroît, passer la nuit sur ces fauteuils ?

— Non ; votre supplice va cesser dans quelques minutes, quand sonnera minuit.

— Que va-t-il advenir alors ?

— Vous saurez si vous avez la perle des domestiques ou de vulgaires larrons.

Maintenant, poursuivit Gérard, je réclame de vous le silence le plus absolu et le moins de bruit possible ; voyez, écoutez, mais laissez-moi agir seul.

— Vous nous faites trembler, en vérité.

— Nous rirons demain, il y aura donc compensation.

Minuit sonna.

M. de Nolis se leva, gagna le fond du jardin, et, suivi des siens, arriva jusque sous les murs du château. — Ouvrant discrètement une porte de sortie qui donnait dans la cave, il descendit les marches avec précaution et respirant à peine ; tout le monde étant entré, il referma celle-ci. — Prenant, pour la guider, la main de sa belle-mère, il la gravit avec elle l'escalier qui communiquait à la cuisine ; une porte vitrée laissait pendant le jour pénétrer la lumière du dehors dans cette partie de la maison ; cette nuit-là deux bougies brûlaient sur la table, au milieu d'un amas d'assiettes et de plats aux trois-quarts vides ; dans la salle à manger voisine, on entendait un bruit de voix confus et des éclats de rire interminables.

— Que signifie ce remue-ménage ? demanda à mi-voix la châtelaine de l'Isle-Adam.

— Vous allez voir, répartit Gérard.

Poussant la porte, il entra avec ses suivants dans la cuisine ; puis, s'avancant dans le corridor, il fit signe à ceux qui l'entouraient de jeter un coup-d'œil sur l'ouverture vitrée par laquelle, ordinairement, on passait les plats devant paraître sur la table.

A l'intérieur de la salle, le coup-d'œil méritait de fixer l'attention :

La table, richement servie il y a une heure, laissait voir alors ce désordre qui suit toujours un festin : des bouteilles à moitié vides, des flacons aux trois-quarts remplis de liqueurs, des verres de toute forme et de

toute grandeur, groupés çà et là sans symétrie, la nappe maculée par les écarts d'une main maladroite, tout annonçait que les convives avaient copieusement réveillé.

Ces convives étaient les domestiques du château.

(A suivre.)

Un joli cadeau. — Parmi les innombrables étrennes qui vont se distribuer, les livres entrent pour une large part ; aussi, en ami sincère de notre littérature nationale, venons-nous en recommander un tout particulièrement : c'est le charmant volume que vient d'éditer M. L. Vincent, dans lequel sont réunies sous le titre : *SCÈNES DE LA VIE CHAMPÊTRE*, quatre nouvelles d'un écrivain Gruyérien, mort jeune encore, P. Scioberet. *Le Dernier Servant*, *le Père Samson*, *l'Esprit de Tzuatzô* et *Marie la Tresseuse*, sont des écrits dans lesquels la plume de l'auteur a été des plus heureuse, et où l'attrait du roman et de contes animés d'une teinte mystérieuse, s'allie avec bonheur à la description fidèle et pittoresque des mœurs et des scènes alpestres. — En vente dans toutes les librairies. Prix 3 francs. — Le bureau du *Conteur* se charge d'expédier ce volume en remboursement à ceux de ses abonnés qui lui en feront la demande.

Recettes. — A cette époque de l'année, où dans beaucoup de familles on s'accorde quelques mets de fantaisie, ces deux recettes ne seront point dédaignées de nos lectrices :

Crème sambaglione. — Prenez 10 jaunes d'œufs et 4 verres de vin blanc, 100 grammes de sucre et un peu de cannelle ; mettez le tout dans une casserole sur le feu ardent, et remuez en tournant très vite jusqu'à ce que la mousse ait rempli la casserole. Servez de suite.

Glace à la crème de vanille. — Mettez dans une casserole de cuivre 125 grammes de sucre, une gousse de vanille, 8 jaunes d'œufs, mélangez bien le tout ; ajoutez un litre de bonne crème, placez sur le feu et tournez jusqu'à ce que la crème reste à la cuillère, — sans pourtant laisser bouillir ; — laisser refroidir et faire glacer.

Les engelures. — Voici encore quelques conseils sur la manière de traiter ce mal, qui n'a rien de grave en lui-même, mais qui est très ennuyeux pour beaucoup de gens.

S'il s'agit d'un simple gonflement, accompagné d'une rougeur et d'une démangeaison, il faut badigeonner les parties malades avec de la teinture de benjoin. On peut également traiter les engelures par des émollients : bains d'eau de son ou de guimauve. Si une ulcération s'est produite, il est nécessaire de préserver la peau du contact de l'air. On peut alors faire des pansements avec du cérat opiacé ou avec la préparation suivante :

10 grammes teinture de benjoin ;
10 grammes d'alcoolat de floraventi ;
10 grammes d'extrait de Saturne.

On mélange en agitant fortement et l'on conserve dans un flacon ou un petit pot. Pour s'en servir, on l'emploie comme une pommade, et après avoir laissé sécher sur les mains pendant quelques minutes, on recouvre d'un linge ou l'on met des gants.

Pour les gerçures des mains, le meilleur traitement est d'enduire la peau de cérat ou de cold-cream et de mettre des gants pendant la nuit.

THÉÂTRE. — Dimanche 31 décembre : **Un pied dans le crime**, vaudeville en 3 actes. Les **Dominos roses**, comédie en 3 actes.

Lundi 1^{er} janvier : **Les Boussigneul**, vaudeville en 3 actes, et **Les 37 sous de M. Montandoin**, comédie-vaudeville. — Rideau à 7 ¹/₄ heures dimanche et 8 heures le jour de l'an.

IMPRIMERIE HOWARD GUILLOU & C^{ie}