

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 24 (1886)
Heft: 17

Artikel: Recettes
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-189233>

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: 30.01.2025

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

d'une appellation différente. Notez bien que je ne souffre que dans cette partie du cou ; pour moi c'est un effort, un nerf endolori ; mais allez en faire convenir ces prétendus savants ; si vous y parvenez, je consens à perdre ma couronne !

— Si j'osais, je proposerais à Votre Majesté non un médecin, mais un homme extrêmement adroit à guérir ces sortes de maux.

— Vive Dieu ! osez, Laffémas, osez sans crainte ; je le couvrirai d'or, cet homme, s'il me remet sur pied d'ici à quarante-huit heures.

— Ce temps est trop court, sire, le paysan dont je parle résidant à cent lieues de Paris ; dans un de mes derniers voyages en Lorraine, j'ai eu recours à ses services et je m'en suis fort bien trouvé.

— Où habite-t-il ?

— Le Val d'Ajol.

— Vous l'appellez ? demanda Sully.

— Antoine Fleurot.

— Et il n'est pas médecin ? reprit le roi.

— Il n'a aucune prétention à l'être.

— Et il guérit ?

— Souvent ; pour les membres cassés, les entorses, les efforts, il jouit d'une réputation justement acquise.

— Alors, reprit le surintendant, d'un air passablement dédaigneux, c'est un rebouteur ?

— On lui donne cette qualification d'un bout des Vosges à l'autre.

— Eh bien ! repartit Henri IV, je veux qu'on m'amène ce rebouteur. Combien de temps lui faut-il pour être à Paris ?

— Six jours, si les chevaux trottent bien.

— Laffémas, rendez-moi ce service ; puisque vous connaissez le personnage, partez sur-le-champ et ne revenez qu'avec lui ; une de mes voitures sera dans une heure à votre disposition ; marchez jour et nuit ; prenez aux relais les meilleurs chevaux ; de gré ou de force amenez-moi cet homme ; je vous attends mort ou vif dans six jours.

— Mais, sire, hasarda le duc de Sully, il serait bon, peut-être, de consulter la reine ?

— Je lui en parlerai tout à l'heure. Allez, cher monsieur Laffémas, et revenez vite.

Le notable commerçant salua respectueusement et sortit ; une heure après, le carrosse du roi, qui l'emportait, roulait sur la grand-route.

(A suivre)

Boutades.

Un gros Wurtembergeois dinait avec quelques amis. Ils étaient huit à table. On apporta d'abord un premier plat contenant une oie entourée de sept petits oiseaux. Le Wurtembergeois, doué d'un appétit colossal, tire le plat à lui et compte les pièces.

— Il y en a huit, dit-il, le compte il est chuste... Eh ! pien, chacun son bête.

Et d'un vigoureux coup de fourchette il embroche l'oie et la pose sur son assiette. Vous voyez d'ici la tête des autres convives réduits à la portion congrue.

Echo des derniers examens : On demandait à un élève interrogé sur l'histoire, de citer quelques amitiés célèbres, comme Castor et Pollux, par exemple. L'élève se gratte l'oreille et ne trouve rien.

— Réfléchissez un peu, il y en a d'autres.... Et Oreste et Pylade ?...

— Ah ! c'est vrai... et puis encore Haassenstein et Vogler.

Un autre élève interrogé sur la composition et la réthorique était impatienté par les questions taquines de l'expert. « Voyons, lui dit celui-ci, faites-moi une phrase qui ait un sens ironique, comme vous en trouvez à chaque instant dans le genre satirique :

— Que vous êtes joli, que vous me semblez beau, dit l'élève en se pinçant les lèvres.

Notez que l'expert était laid à faire plaisir.

Savez-vous pourquoi les dames n'aiment pas le système métrique?... — C'est qu'elles ne veulent entendre parler ni de mètre, ni de stère.

Réponses et questions.

M. Rapin, chef de gare à Corcelles, près Payerne, nous donne ainsi la solution du problème de samedi :

« Les questions se rattachant à la marche des trains ne devant pas rester indifférentes aux employés de chemins de fer, je m'empresse, Monsieur, de répondre à votre problème. Déterminons d'abord la position kilométrique de C par rapport à B. Les deux trains faisant ensemble 32 km. à l'heure feront le trajet de A à B en $26 \frac{1}{4}$ h. Or B, en marchant à 12 km. à l'heure, croisera le train A à C après un parcours de 315 km. C est donc à 525 km. de A et à 315 km. de B. La distance de B à C étant connue, il arrive que le charbon commence à manquer après un certain parcours, et le train B ne fait plus que 8 km. à l'heure au lieu de 12. Donc, au lieu de faire 24 km. en 2 h., il en mettra 3, ce qui reporte son changement de vitesse à autant de fois 24 km. avant C qu'il avait d'heures de retard en arrivant à cette gare, soit $24 \times 4 = 96$. Il a donc changé de vitesse à 219 km. de B. »

Ont aussi répondu juste : Mme Orange, Genève ; Cercle de la Reine Berthe, Payerne ; MM. Thuillard, Crissier ; Chenevard, au Daley ; Crinsoz, St-Gall ; I. Guignard, aux Bioux ; Crottaz, Daillens ; Bourgeois, Berne ; Braillard, Verrières ; Devantay, Grancy ; Duvoisin, Moudon ; Gottraux, Nyon ; G. Lavanchy, Grandvaux. La prime est échuë à ce dernier.

Enigme.

Je suis en terre avec ma tête,
Sans ma tête, je suis dans l'eau.
L'écolier m'use avec ma tête
Pour me faire sans tête au tableau.

Recettes.

Oufs à la neige. — Pour un demi-litre de lait, il faut ajouter deux cuillerées de fleur d'oranger et 60 grammes de sucre ; on fait bouillir le tout ensemble. D'autre part, prenez six œufs dont vous séparez les jaunes des blancs ; battez ces derniers en neige bien ferme, saupoudrez de sucre vanillé et, quand le lait bout, placez-y ces œufs en neige par cuillerées ; on les retourne avec l'écumoire afin qu'ils cuisent également partout, et dès qu'ils sont cuits on les retire pour les dresser sur un plat. Délayez alors les jaunes d'œufs, mêlez-les au lait restant, ne laissez pas bouillir, tournez constamment le mélange, et dès que la crème est épaissie, versez-la sur les œufs en neige.

L. MONNET.

VINS DE VILLENEUVE

Amédée Monnet & fils, Lausanne.

LAUSANNE. — IMP. GUILLOUD-HOWARD & c^{ie}.