

Recettes et procédés utiles

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande**

Band (Jahr): **27 (1889)**

Heft 18

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-191035>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

— Coumeint, treinta centimes ! crayé que n'étai que veingt.

— L'est bin veingt centimes po onna simplia barba, lai repond lo petit crapaud, qu'avai on boutafrou dao diablo et qu'avai einvia dè teri onna carotta à l'autro, mà quand on fa onna copire, que faut arretà lo sang avoué dao tserpi et qu'on a per dessus lo martsì on panaman einsagnolà, y'a dix centimes dè plie, et cein fa bin treinta.

Pè bounheu que lo patron est arrevà dein cé momeint quie po mettrè à l'oodrè se n'appreinti, sein quiet l'autro payivè bo et bin lè treinta centimes.

Le tonneau d'Epernay.

Ce tonneau, qui contient 1600 hectolitres et dont nous avons parlé samedi dernier, a fait son entrée triomphale à Paris, le 29 avril, à 4 heures du matin. Majestueusement entraîné par douze chevaux et huit bœufs, il a traversé la grande capitale au grand ébahissement de la population parisienne qui se trouve, déjà ou seulement, dans la rue à cette heure aurorale.

Nous doutons que le cheval de Troie ait causé plus de stupéfaction aux guerriers d'Homère.

Les petits pâtissiers, les balayeurs de rues, les porteurs de journaux, les humbles employés que leur besogne force à se lever avant l'aube, se précipitaient vers le foudre-colosse comme vers un incendie pour le contempler de plus près, et lui faisaient escorte comme au régiment qui passe.

Ce tonneau, qui atteint la hauteur d'un second étage figurera sans désavantage à l'Exposition près de la Tour Eiffel et de la liane de 300 mètres que doit envoyer l'Amérique.

ATLAS STIELER. — La 11^e livraison, que nous avons sous les yeux, vient de paraître à la librairie B. Benda ; elle nous donne le Portugal, le midi de l'Espagne, une partie des Etats-Unis et du Mexique, et enfin le Nord de l'Afrique, qui attire tout particulièrement l'attention. Cette dernière carte, entièrement nouvelle, est unique par les nombreux détails dont l'ont enrichie les plus récentes découvertes dans des contrées restées inconnues jusqu'ici. Tout le continent africain sera traité avec le même soin. Les colonisations du Congo, les événements de Massouah, les explorations de Stanley, etc., dont les journaux nous entretiennent si fréquemment, donnent à cette carte un intérêt tout particulier. Et à ce propos nous ne pouvons mieux faire que rappeler les avantages qu'offre le mode de publication de l'Atlas Stieler, qui permet d'en faire l'acquisition

par livraisons, et en répartissent la dépense sur une période plus ou moins longue. On souscrit à la librairie précitée.

Recettes et procédés utiles.

Blanchissage des flanelles. — Mettez par litre d'eau tiède une cuillerée à bouche d'alcali. Dans ce mélange, plongez les flanelles et laissez-les y séjourner dix à douze minutes. Pendant ce temps, préparez une eau de savon tiède et très mousseuse dans laquelle vous laissez tremper les flanelles une heure, pas plus. Le lavage se fait non en frottant la flanelle, mais en la passant dans la main fermée en anneau, car il ne faut jamais ni tordre ni frotter la flanelle comme les tissus de chanvre, de lin et de coton. Ces deux procédés foulent les tissus de laine qu'ils font se rétrécir. Les flanelles doivent être rincées dans une eau tiède, à laquelle on a ajouté une légère partie d'alcali ; il faut les faire sécher dans un endroit clos afin d'éviter le contact du grand air qui durcirait la flanelle. Secouer souvent les flanelles et les étirer doucement et à droit fil pour éviter le repassage, qui les rend jaunes si elles sont blanches, et en altère la couleur si elles sont roses ou rouges.

Réponse au problème de samedi : Marie. — Ont répondu juste, plus de 50 abonnés, dont nous ne pouvons publier tous les noms. — La prime est échue à M. Heuby, boulanger à Carouge.

Charade.

Mon premier, adjectif, convient également A l'homme, à l'animal, au meuble, à l'instrument ; Mon dernier est fatal, précieux, dommageable, Hardi, désespéré, bon, mauvais, profitable, Utile, dangereux, mais en voilà beaucoup ! Pourtant d'un seul adjectif est composé mon tout.

Prime : Quelque chose d'utile.

Boutades.

Un de nos peintres fait en ce moment le portrait d'une femme, qui serait assez jolie, si elle n'avait quelque chose de dur dans le regard.

— Ah ! racontait-il à un de ses amis, je suis amoureux fou de mon modèle.

— Tant mieux ! s'écria l'autre. Fais-lui les yeux doux.

Un brave garçon, pas très fort, a l'innocente manie de faire précéder son nom du titre de marquis, auquel il n'a d'ailleurs aucun droit.

Un jour qu'il signait en s'anoblissant, selon son habitude, un de ses amis, se penchant par-dessus son épaule :

« Prends garde à ce que tu fais. Le sobriquet pourrait bien t'en rester. »

Deux méridionaux, un Marseillais et un Bordelais, se trouvaient ensemble à table, parlant de choses toutes

plus extraordinaires les unes que les autres. Ils en viennent à causer de natation, et à ce sujet, le Bordelais dit : « En fait de nageur, j'ai vu, l'été dernier, un individu traverser la Manche en deux jours et deux nuits, sans manger ni boire ! » Le Marseillais, un moment interloqué, lui répond tranquillement : « Eh bien, mon bon, cet individu, c'était moi ! »

Un sourd-muet causait, par signes, avec un de ses amis qui connaît la langue de l'abbé de l'Epée.

Le sourd-muet y mettait tant d'action, ses gestes étaient si véhéments, si rapides, que l'ami impatienté lui dit tout à coup, en se bouchant les yeux :

— Mais ne crie donc pas comme ça ; je ne suis pas aveugle !

En police correctionnelle :

— Prévenu, vous avez déjà subi onze condamnations pour vagabondage, coups et blessures, abus de confiance, escroquerie.

— Veuillez parler plus bas, mon président, mon futur beau-père est dans la salle, et vous pourriez nuire à mon établissement !

Un orateur débute dans un cercle de Marseille, devant un public féminin.

Après avoir toussé, craché, sucré son verre d'eau, il dit d'une voix forte :

« Me voilà donc devant ces vieilles Bouches-du-Rhône... »

Toutes les dames font la grimace.

OPÉRA. — Ce soir, **Don César de Bazan**, opéra-comique en 4 actes, musique de Massenet.

L. MONNET.

Papeterie L. Monnet

rue Pépinet, 3, Lausanne.

Cartes de visite très soignées et livrées promptement, faire-part, menus, circulaires, factures, enveloppes avec raison de commerce, têtes de lettres, etc. *Livre pour comptes de ménage*, valable pour 4 ans. Prix : 2 fr.

Favey et Grognuz, 4^{me} édition augmentée de nombreux détails. Prix 2 fr.

Albums, buvards, serviettes, papeteries. — Sacs d'écoles — Porte-monnaie, porte-feuilles, encriers de poche.

Registres et copies de lettres, presses à copier.

LA BONNE CUISINIÈRE BOURGEOISE, par M^{me} Rytz, le plus simple et le plus pratique des livres de cuisine, 1 vol. de plus de 400 pages, prix : 4 fr.

VINS DE VILLENEUVE

Amédée Monnet & Fils, Lausanne.