

**Zeitschrift:** Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande  
**Band:** 4 (1866)  
**Heft:** 46  
  
**Artikel:** [Anecdote]  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-178955>

### **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:** 17.01.2026

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

nous entrâmes un moment au sarcle, j'eus ma chique en rentrant à la maison, c'était neuf heures passées, je te réponds que j'eus une pide qui comptait au piquet.

*Matignon.* — Ah ! t'as eu ta pide ! ça te vient bien, je t'y ai dit et je t'y dis encore, tu n'es qu'une fichu bégueule. Quand ta femme te fiche une camelotte, tu restes-là planté comme un ébalourdi, sais-tu pas la remoucher, lui dire : Sacrée rauffine, y a déjà assez longtemps que tu me bassines avec tes triolages, tiens ta lapette au chaud, autrement une bonne fois pour toutes je te fichera un revire-marion.

*Paquet.* — Eh bien ! pendant que nous barjacons, velà un bateau qui a passé les chaînes ; allons, adieu ! je cours vite à la Sagatterie pour mes atrios. Eh bien ! c'est entendu, à ce tantôt à cinq heures, à la Sari-nette.

### La préparation du café.

L'illustre chimiste de Munich, le baron Liebig, vient de publier des observations très intéressantes sur le meilleur mode de préparation du café noir. Quelle que soit la méthode de préparation à laquelle on ait recours, il recommande préalablement de trier les grains de café à la main ; on y trouve, en effet, fréquemment mélangées, diverses substances étrangères, du bois, des plumes, etc., et généralement un certain nombre de grains noirs qu'on doit écarter avec soin. Les grains de couleur brune ou vert foncé sont pour la plupart artificiellement colorés ; il est donc nécessaire de faire disparaître cette coloration par un lavage à l'eau, et de dessécher ensuite les grains lavés dans un lingo chaud ; ce lavage est inutile lorsqu'on a du café de couleur claire.

La première opération à laquelle il faut procéder est la torréfaction. De cette opération dépend la qualité du café ; les grains ne doivent être grillés qu'au point où ils perdent leur apparence cornée ; à ce degré, ils se laissent broyer aisément, soit dans un moulin à café, soit, comme en Orient, dans un mortier en bois.

Le café contient, on le sait, une substance cristallisée : la *caféine*, qu'on nomme aussi théine, parce qu'elle est également un principe constituant du thé. Cette matière est volatile, et il faut apporter tous les soins à la retenir dans le grain. On y réussit en torréfiant lentement les grains jusqu'à ce qu'ils aient pris une coloration brun clair. Les grains, devenus bruns foncés par la torréfaction, ne contiennent plus de caféine ; s'ils sont noirs, tous leurs principes constitutifs sont détruits, et la boisson qu'ils servent à préparer ne mérite plus le nom de café.

Le café torréfié perd de jour en jour son odeur aromatique, par suite de l'action de l'air qui pénètre très aisément les grains, rendus spongieux par la torréfaction. On peut obvier convenablement à cette altération de la manière suivante : vers la fin de la torréfaction, avant d'ôter les grains du vase encore très chaud dans lequel se pratique cette opération, on saupoudre les grains avec du sucre (15 grammes de sucre pour 500 grammes de café). Le sucre fond aussitôt, et si l'on a le soin d'agiter fortement le mélange, il se forme à la surface des grains une mince couche de caramel imperméable à l'air. Les grains, brillants, sont revêtus d'une sorte de vernis qui masque leur parfum ; mais celui-ci reparait de toute sa force lorsqu'on moule le café. A Vienne et dans les établissements de bains de la Bohême, où l'on connaît à fond, dit M. Liebig, la préparation du café, on torréfie tous les matins la provision nécessaire pour la journée dans une poêle à frire, bien préférable à un vase fermé pour suivre les phases de la torréfaction.

Après cette opération, il faut verser les grains de café sur une plaque de fer, et les étendre en couche mince, afin qu'ils se refroidissent rapidement. Si l'on abandonne en masse le café chaud, il s'échauffe encore de lui-même au contact de l'air, au point de s'enflammer complètement.

Le café torréfié doit être conservé dans un lieu sec, parce que le sucre qui recouvre les grains attire l'humidité.

Les méthodes en usage pour la préparation du café sont : 1<sup>o</sup> la filtration, 2<sup>o</sup> l'infusion, 3<sup>o</sup> la coction.

La *filtration*, dit M. Liebig, donne souvent, mais pas cons-

tamment, de bon café. Lorsqu'on verse lentement l'eau bouillante sur le café réduit en poudre, ou que le liquide ne s'écoule pas rapidement à travers le filtre, les gouttes se trouvent en contact avec une trop grande quantité d'air, l'oxygène de ce dernier transforme les principes aromatiques quand il ne les détruit pas complètement ; de plus, l'épuisement du café est incomplet. Au lieu de dissoudre 20 à 21 % du poids du grain, l'eau n'en dissout que 7 à 10 %, et l'on perd par conséquent 11 à 15 %.

L'*infusion* se pratique en faisant bouillir l'eau, y projetant le café en poudre, retirant immédiatement le vase du feu, et laissant reposer le tout pendant dix minutes environ. Cette méthode donne un café très parfumé, mais léger.

La *coction*, en usage en Orient, donne un café exquis ; le procédé consiste à placer le café pulvérisé dans l'eau froide, et à chauffer ce mélange jusqu'aux premiers indices d'ébullition ; on boit avec l'eau le café en suspension dans le liquide. Si l'on fait bouillir longtemps, comme cela arrive fréquemment, les principes aromatiques se volatilisent ; le café est alors riche en extrait, mais pauvre en parfum.

M. Liebig propose, comme le meilleur, le mode suivant de préparation qui participe à la fois de l'infusion et de la coction. On prend les proportions d'eau et de café qu'on a coutume d'employer, proportions variant avec le goût du consommateur. Un vase pouvant contenir 15 grammes de café brut, rempli de café torréfié, donne deux tasses de café de force moyenne. Il ne faut mouler les grains qu'au moment de les employer ; de la poudre grossière est préférable à de la poudre trop fine ; d'ailleurs le mode de pulvérisation du café importe peu. On ajoute l'eau aux trois quarts du café que l'on veut employer et l'on porte le mélange à l'ébullition ; puis on laisse cuire pendant dix minutes ; après ce temps, on ajoute le dernier quart de café, et l'on retire immédiatement le mélange du feu ; on couvre et laisse reposer pendant cinq à six minutes. Le café est prêt à être bu. Si l'on veut enlever la petite quantité de poudre restée en suspension, on passe rapidement le liquide au travers d'un linge, mais en général cela est inutile.

Le café ainsi préparé doit posséder une coloration brune (jamais noire), il est toujours trouble comme du chocolat étendu d'eau. Le trouble du café préparé par cette méthode ne provient pas de poudre de café qui resterait en suspension, mais d'une matière grasse analogue au beurre, dont le café en grains contient environ 12 % de son poids, et qui est en partie détruite par une trop forte torréfaction. Dans la préparation du café par la méthode ordinaire, le marc retient plus de la moitié des principes solubles des grains.

(Le Temps.)

Un prétendu savant s'était fait le cicerone de dames étrangères qui visitaient une vieille cathédrale. Arrivés devant un mausolée où on lisait cette épitaphe : *Hic jacet mortaliū honor, decus pacis et Amor belli tremor*, etc., nos visiteuses demandèrent à leur cavalier savant de bien vouloir leur traduire cette inscription.

Notre homme, qui ne savait pas le latin, ne voulant pas toutefois trahir son ignorance, fait mine de se recueillir, et tout à coup il dit avec assurance : Mesdames, cette inscription est très-ancienne, néanmoins, j'espère bien la déchiffrer. D'abord *hic jacet* veut dire il jaisait, c'était à ce qu'il paraît un bavard, l'inscription n'a pu le taire, on ne doit que la vérité aux morts. *Mortaliū*, mort à Lyon, c'est clair. *Honor*, au nord, c'est plus précis encore, il est décédé au nord. *Decus paces*. Ah ! le malheureux, il n'avait pas six écus et *amor*, et à sa mort pas six écus vaillants.

Enfin, *belli tremor*, le bélière est mort, qualification quelque peu injurieuse, mais qui s'explique par le désappointement des héritiers du défunt, en présence d'une si piètre succession.

L. MONNET. — S. CUÉNOUD.

LAUSANNE. — IMPRIMERIE LARPIN, PLACE DE LA PALUD, 21.