

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 14 (1876)
Heft: 3

Artikel: Élément fondamental de la bonne cuisine
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-183677>

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: 13.01.2026

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

CONTEUR VAUDOIS

JOURNAL DE LA SUISSE ROMANDE

Paraissant tous les Samedis.

PRIX DE L'ABONNEMENT :

Pour la Suisse : un an, 4 fr. ; six mois, 2 fr. 50.

Pour l'étranger : le port en sus.

On peut s'abonner aux Bureaux des Postes ; — au magasin Monnet, rue Pépinet, maison Vincent, à Lausanne ; — ou en s'adressant par écrit à la *Rédaction du Conteur vaudois*. — Toute lettre et tout envoi doivent être affranchis.

Pour paraître prochainement :

LES CAUSERIES

DU

CONTEUR VAUDOIS

1^{re} Série.

Editées par L. MONNET.

Dans un prochain numéro, nous reviendrons avec plus de détails sur cette publication, qui nous a été fréquemment demandée, et qui contiendra un choix des plus jolis morceaux français et patois publiés dans le *Conteur vaudois* dès l'origine. Un bulletin de souscription sera joint à ce journal à titre de supplément.

Pour les orphelins.

Voici la question des enfants misés par les communes, qui revient à fleur d'eau. Quoiqu'elle soit fort peu divertissante, elle rentre cependant un peu du domaine du *Conteur vaudois*, qui tient du reste à ce qu'on puisse, plus tard, en feuilletant sa collection,

Dire que nous savions d'une plume légère,
Passer du grave au doux, du plaisant au sévère.

Quelques journaux vaudois se sont fâchés de ce qu'on ne se gêne pas davantage de répandre au dehors nos défauts et nos travers ; ils laissent entendre que les Allemands y trouveront une nouvelle occasion de se moquer de nous, et ajoutent que d'ailleurs ces faits deviennent de plus en plus rares dans le canton, que les communes ne devraient pas publier ces mises dans la *Feuille des avis officiels*, etc., etc.

Le *Conteur* se permet de n'être pas du tout de cet avis.

Il est convenable sans doute de laver son linge sale en famille, mais il faut le laver ; or, il nous paraît qu'on y va un peu trop lentement, un peu trop à contre-cœur, et que ce linge sale devrait, en famille, être depuis longtemps lavé. Quant à savoir si les Allemands se moqueront de nous, cela a peu d'importance : faisons d'abord ce que devons et adienne que pourra.

La publication de ces mises dans la *Feuille des avis officiels* est grave, surtout en ce qu'elle dit

clairement que beaucoup de communes ne voient là rien que de très simple et de très naturel, et que le mal est encore dans les mœurs. Le devoir de chacun est donc tout tracé, il faut que la presse flétrisse ces marchés inhumains, que les gens de cœur interviennent, que les pasteurs rappellent dans leurs sermons les préceptes divins et les divines paraboles de Jésus, que le Conseil d'Etat ordonne une enquête chaque fois qu'une mise sera signalée.

Il n'y a que les sots qui se moqueront de nous.

Les campagnes sont économes ; c'est une de leurs qualités ; elle fait contre-poids dans l'Etat, à la prodigalité des villes. Mais il y a de bonne et de mauvaise économie ; celle qui abandonne l'éducation de l'enfant pauvre est la pire de toutes ; c'est elle qui crée les générations d'indigents et de prébendaires. On peut établir *a priori* que l'orphelin, abandonné, misé, mal nourri, mal vêtu, rebuté, soumis aux mauvais traitements de miseurs pauvres ou avarés, et le plus souvent sans cœur et sans instruction, que cet orphelin — à moins de circonstances exceptionnelles et d'une grande force de volonté native — sera, devenu homme, mauvais citoyen et surtout mauvais père. Dans tous les cas, il lui restera au cœur la haine ou le mépris. L'éducation de l'enfance et de l'adolescence est la plus importante ; quand le père ou la mère ne peuvent y pourvoir, l'intérêt de la commune est d'y veiller et la morale l'ordonne.

Avec les enfants, on mise encore les infirmes et les vieillards. Sommes-nous chrétiens ? Il est permis de se le demander.

J. D.

Elément fondamental de la bonne cuisine.

Sous ce titre, nous lisons dans un journal français :

Il n'y a pas de bonne cuisine sans bon bouillon. La cuisine française, la première de toutes les cuisines, doit sa supériorité à l'excellence du bouillon français.

Beaucoup de ménagères se laissent imposer par les bouchers des non-valeurs nommées par eux *réjouissances*, probablement parce que cette vente réjouit ces messieurs. Eh bien ! ces os, qui constituent la réjouissance, ne valent absolument rien... sinon pour fabriquer de la colle ! Lisez plutôt ce

que disent les savants : *Les os ne sont d'aucune utilité dans l'alimentation* (1). Lorsqu'on met un os dans le pot au feu, une partie de la gélatine contenue dans les pores de ces os finit par se dissoudre, et les vides qu'elle y laisse se garnissent des sucres de la viande tenus en suspension dans le bouillon ; aussi, après une ébullition de cinq à six heures, l'os devient-il excellent à sucer, car il a absorbé les meilleurs éléments du potage.

Le jarret de bœuf, en si grande faveur chez les gargotiers pour la confection du bouillon, doit également en être exclu ; le bouillon épais qu'on en obtient est tout simplement de la colle.

Le bon bouillon est clair et limpide.

C'est encore une erreur de croire que les volailles ajoutent, à moins qu'elles ne soient très vieilles ou très grasses, quelque chose aux principes nutritifs du bouillon. Le pigeon, lorsqu'il est vieux, la perdrix rôtie d'avance, le corbeau, en novembre et décembre, ajoutent beaucoup à la sapidité et à l'arôme du bouillon.

(1) A Lausanne on le nomme *charge*. C'est une charge, en effet.

Un vieux juif, marchand de chevaux, nous racontait ainsi le rêve qu'il avait fait la nuit précédente :

« Je rêvais que j'avais été transporté dans une grotte immense, mystérieuse, et faiblement éclairée par quelques lampes placées sur un bloc de granit, recouvert de mousse. Je restai là pendant quelques minutes au milieu du plus morne silence. Tout à coup, la figure d'un de nos vénérables rabbins, mort depuis dix ans, m'apparut dans le fond de la grotte.

» Vêtu de blanc, et levant un doigt vers le ciel, il s'avance à pas lents et me dit d'une voix solennelle : « Salomon, tu vois les cinq lampes qui brûlent devant toi ; eh bien, elles représentent les membres de ta famille, toi, ta femme Judith et tes trois enfants. Ces lampes sont destinées à mesurer la durée de vos jours. Au fur et à mesure qu'elles manqueront d'huile et qu'elles s'éteindront, s'éteindront aussi vos vies. »

» Il dit et disparut.

» Je me mis à réfléchir et quand le rabbin fut loin j'examinai plus attentivement les lampes : celles de mes enfants avaient beaucoup d'huile et celle de ma femme était encore à moitié pleine ; mais la mienne...

— Et la vôtre?...

— La mienne, reprit le marchand de chevaux avec un fort accent alsacien, la mienne n'en n'avait pli qu'un petite goutte !... Alors je me dis : Salomon, le moment il est venu de transvaser. Je bris la lampe de mon femme et je la versai à peu bré toute dans la mienne, en disant : Judith, tu m'as assez fait enracher dans ce monde, et finalement chacun son compte ! »

Lo syndico et lè brabants.

L'âi a dâi iadzo qu'on est mau colloquâ, mau fotu ; on n'a rein d'acquœt, rein d'appêtît ; on est grindzo ; on remâoffè les dzeins et on est ein colère contrè tot lo mondo ; on fâ onna potta à fêrè verî lo lacé et on voudrâi tot brezi, tot épèclliâ ; enfin quiet : on a la molla, mâ onna crouïe molla. Cein arrevè âi z'hommo, lo pllie soveint, quand l'ont tráo quartettâ la né devant, et que s'ein repeintont, et assebin quand l'ont étâ eimbétâ pè cauquon et que n'ont pas pu sè bin dégonclliâ ein bailleint n'a dédzallâie. Quand lè fennès sont dein cé état, n'est pas adé po avâi trinquottâ, mâ l'est quand ia oquîe que ne va pas dein la carcasse.

Noutra syndiqua étâi dinsè devant dè mouri : le gongounâvè adé, et n'étâi bin nion-cein ; le trainâvè, quiet ! et le dut sè mettrè âo lhi. Lo syndico sè dècidâ à la fin d'allâ consurtâ l'apotiquière, qu'ein savâi atant què lo mâidzo et que n'étâi pas se tchai. L'âi portâ onna botollhe... vo sèdè... pas dâo thoraxe, mâ po la fêrè vouâiti, po savâi la maladi. L'apotiquière, qu'étâi on fin greliet, ve dè suite cein que faillâi et preparâ finnameint on cornet, kâ lè z'autro iadzo on avâi pas fauta dè tant dè cliâo petites topettès que l'est la mâiti dâo teimps rein què dè la tsaravoutèri, et on étâi pas asse délicat què ora. Don l'apotiquière baillâ cé cornet et dit âo syndico :

— Ai-vo dâi louis d'oo tsi vo ?

— Aloo ! que ramâoffâ l'autro, quasi ein colère dè cein qu'on lâi aussè demandâ se l'avâi dâi louis, li qu'avâi onna courtena que l'âi boutsivè lo dzo âo pâilo d'amont.

— Eh bin ! vo faut vouâiti dâi z'ébalancès (allâ pî à la boutèque se n'ein a min tsi vo) et vo foudrà pèsâ on petit bliiosset dè cliâa pussa que vo baillo, mâ justo la pèsantiâo dâo louis, et rein dèpllie ; tsouï bin, kâ n'est pas dâi risès ; poui vo cein mettè dein on verro d'édhie, vo remouâ bin adrâi et vo fèdè bâirè voutra fenna.

L'est bon. Lo syndico payè cein que dâi et revint à l'hotô. L'âovrè lo bureau po preindrè on louis, mâ tsancrè lo ion que trovâ. Y'avâi prâo ardzeint, mâ tot ein brabants et en mounia. L'eut bio vouedi su la trabllia la borsa et la cheintere et tot cein triyi, pas fotu dè trovâ on dzaunet.

Adon sèdè-vo que fe ?

Ye sè dese : « Quatro brabants font justo on louis (justameint cein étâi marquâ su lo derrâi folliet dè s'n'armana) ; on louis âo bin quatre brabants, c'est tot lo mémo diabllo ». Et lo tatipotse pre quatre dè cliâo grossès pices po fêrè lo remido, que baillâ à sa fenna. Dè bio savâi que cein verâ mau, et ne faut pas ètrè ébahî s'on part dè dzo après, lè pareints furent coumandâ po accompagni âo cimetro la pourra dzein, que ne poue pas résistâ à la vertu dâi brabants.

Un brave cultivateur de Bullet s'en revenait de la foire d'Yverdon conduisant, au moyen d'une corde, un vigoureux porc dont il venait de faire l'acquisition.