Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 26 (1888)
Heft: 52

Artikel: Petits conseils du samedi
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-190712

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: 10.12.2025

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

poudre du miel, de l'huile d'olive et du vinaigre. Sous saint Louis, les vinaigriers avaient seuls le droit de fabriquer et de vendre de la moutarde. A cette époque, les *sauciers*, marchands ambulants, parcouraient les rues en criant: « Sauce à la moutarde! Sauce à l'ail! Sauce au verjus! » En un mot, ils portaient la moutarde à domicile, au moment de s'en servir.

Il paraît que faire de la bonne moutarde était dès lors une qualité précieuse chez un *saucier*, car Louis XI, quand il allait dîner en ville, emportait son pot de moutarde avec lui.

Enfin le pape avignonnais, Jean XXII, qui raffolait de la moutarde, créa une charge de *moutardier*, et la donna à un de ses neveux. Comme la charge était bien rétribuée, le *moutardier* du pape était un gros personnage. De là l'expression bien connue : « Premier moutardier du pape! » pour parler d'un homme important ou qui croit l'être.

Argent bien placé.

Un avare de la plus belle eau disait l'autre jour à sa femme, qui ne lui cède en rien dans l'amour des biens de ce monde : « Le voisin François me prie de lui prêter mille francs pour un an. Je ne puis guère lui refuser ce service; c'est un honnête homme, un travailleur, qui me souscrira du reste une cédule de même somme. Je vais donc lui remettre cinq cents francs, qu'en dis-tu? »

— Mais il t'en demande mille.

— D'accord, mais pour les intérêts, les pas perdus, les petits frais, ce n'est pas trop de lui retenir cinq cents francs.

— Ah! tu retiens les intérêts d'avance?...

— Parbleu! toujours.

— Oui, oui, c'est vrai, je te comprends, maintenant; tu vas prêter pour un an mille francs, et puis tu en retiens cinq cents pour l'intérêt... c'est tout naturel... Mais attends un peu... réflexion faite, si tu lui prêtais peut-être ces mille francs pour deux ans... tu n'aurais rien à lui donner!...

Petits conseils du samedi.

Oie farcie aux marrons. — Plumez, videz, flambez. Prenez chez le charcutier une livre de chair à saucisse; assaisonnez-la de sel, poivre, muscade, échalottes hâchées finement; mélangez à cette chair à saucisse la valeur d'un litre de marrons grillés, sans qu'ils aient pris couleur. Garnissez le corps de l'oie avec ce mélange; cousez et bridez. Faites cuire à la broche ou au four du fourneau, pendant une heure et demie, en ayant soin d'arroser de temps en temps. La cuisson terminée, débrochez, débridez et dressez sur un plat. Passez et dégraissez le jus de la cuisson, et servez-le à part dans une saucière.

* * *

Tasses au Madère. — Travaillez 4 jaunes d'œufs avec 200 grammes de sucre pilé, faites chauffer ½ litre de vin de Madère, avec une gousse de vanille; ajoutez un peu d'eau et les œufs, battez sans laisser bouillir. Servez très chaud dans de petites tasses.

Réponses et questions. — La place nous manque aujourd'hui pour publier les noms des 60 personnes qui ont répondu à l'énigme de samedi, dont le mot est : *mémoire.* Quelques réponses nous ont été données en vers charmants et spirituels. — La prime est échue à M. Arthur Chappuis, à Cuarnens.

* * *

Un de nos abonnés de Paris propose l'énigme suivante :

Je vais partout, je parle et ne dis rien;
Sans me cacher, aux yeux je me dérobe;
Je fais sans bruit et le mal et le bien;
Et pour me voir, on déchire ma robe.

Prime : un beau calendrier.

THÉATRE. — Mardi 1er Janvier : **Le Parfum**, comédie nouvelle en 3 actes. (Tournée artistique de Ch. Masset).

* * *

Mercredi, 2 janvier : **La princesse de Trébizonde**, opéra bouffe en 3 actes, musique d'Offenbach (10me représentation de l'abonnement).

Boutades.

Un monsieur passe dans la rue, tenant un jeune garçon par la main, La physionomie du père exprime la satisfaction d'un homme qui a « de quoi ». Une petite mendiante les aborde.

— Monsieur, la charité, s'il vous plaît... Nous sommes trois enfants, et mon père s'est cassé la jambe...

— Il s'est cassé la jambe?

— Oui, monsieur.

— Et comment a-t-il fait?

— C'est en descendant d'une échelle, pour son ouvrage.

Le monsieur dit à son fils :

— Tu vois, Ernest, toi qui as la manie de monter sur les échelles. J'espère que ça te corrigera.

Et il continue son chemin sans rien donner.

* * *

Une jeune fille des environs d'Echallens, fraîchement arrivée à Paris, vient d'écrire à ses parents sa première lettre en l'affranchissant avec un timbre suisse de 10 centimes.

— Monsieur, voulez-vous me dire où est la poste, dit-elle à son maître.

— Mais, ma pauvre fille, répond ce dernier, vous ne pouvez envoyer votre lettre ainsi, les timbres suisses n'ont pas cours ici.

— Eh! *mon té!* Et moi qui en ai fait une *puissante* provision, parce qu'on m'a dit qu'à Paris ils coûtent 25 centimes!

* * *

Deux Lausannois revenant de l'exposition de Zurich, entrent au Café vaudois et racontent à qui mieux mieux toutes les curiosités qu'ils ont observées.

Un des habitués du café, écoutant en souriant le récit souvent exagéré de nos deux compagnons, dit à l'un d'eux :

— Avez-vous remarqué le globe terrestre, grandeur naturelle?...

— Oh! ma foi, on ne peut pas tout voir, répond l'autre.

* * *

Un Lausannois rencontre sur le port du Havre un de ses compatriotes, qui était en voyage d'affaires.

— Que c'est pourtant beau, la mer, fait le Lausannois.

— Oui, mais que de terrain perdu, répond l'autre.

* * *

Un brave militaire français, retraité, de passage à Rome, a l'insigne honneur d'être présenté au Pape qui lui dit avec bonté :

— Vous plaisez-vous à Rome, capitaine?

Grand embarras du capitaine qui ne sait quel titre donner à Sa Sainteté. Puis, après un moment d'hésitation :

— Oui, mon Pape, beaucoup!

* * *

Scène de ménage :

— Tu sais, dit Madame à Monsieur, c'est un magasin rempli de bibelots, c'est au commencement de la rue, j'ai oublié le numéro.

— Je vois ça, c'est à gauche en montant.

— Mais non, ma parole, tu deviens complètement bête; c'est à droite en descendant.

L. MONNET.

Papeterie L. Monnet
rue Pépinet, 3, Lausanne.
Cartes de visite très soignées et livrées promptement. — Cartes de souvenir, de félicitations, etc. — Psautiers. — Albums divers, buvards, serviettes, papeteries. — Sacs d'écoles à prix très avantageux. — Porte-monnaie, portefeuilles, encriers de poche. — Agendas et calendriers.
Livre pour comptes de ménage, très pratique dans ses rubriques, et valable pour 4 ans. Prix : 2 fr.

Un amusant cadeau de nouvel-an : **Favey et Grognuz**, *4me édition, considérablement augmentée. Prix 2 fr.*

LAUSANNE. — IMPRIMERIE GUILLOUD-HOWARD.