

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 28 (1890)
Heft: 14

Artikel: A table
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-191627>

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: 28.01.2026

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

avoués, un vrai chardon ; — qui s'y frottait s'y piquait. On le craignait comme le feu et on ne l'aimait guère.

Pourtant cet homme de fer avait deux défauts à sa cuirasse. D'abord il répondait au prénom pastoral de Némorin, ce qui prêtait à rire ; puis il était gourmand à rendre des points à Brillat-Savarin. Sa gastronomie raffinée et savante tournait à la manie. Dans cette petite ville endormie à la lisière des Ardennes belges, où les plaisirs de la table constituent la seule distraction de la bourgeoisie aisée, les exigences culinaires du juge étaient citées à dix lieues aux alentours.

Il ne mangeait, disait-on, que du poisson pêché à la première pointe du jour, parce que le repos de la nuit et l'absence d'émotions rendait la chair de l'animal plus délicate. Ce fut lui qui imagina de plonger d'abord les écrevisses dans un bain de lait bouillant, avant de les faire cuire dans leur assaisonnement ordinaire. — Cela leur donnait, prétendait-il, un fondant et un velouté d'une saveur particulièrement exquise.

Le jour où il enseigna ce raffinement au curé de Saint-Victor, ce digne ecclésiastique, qui cependant était porté sur sa bouche, ne put s'empêcher de rougir et de lever au ciel ses mains potelées en s'écriant :

— Trop, c'est trop ! monsieur Sourdat... assurément il est permis de goûter avec discrétion aux bonnes choses, mais une telle sensualité confine au péché mortel, et vous aurez à en rendre compte au bon Dieu !...

Aux pieux scrupules du curé, le juge répondit par un rire méphistophélique. C'était une de ses joies malignes que d'induire son vénérable voisin à la tentation, et, ce matin précisément, il l'attendait à déjeuner en compagnie du greffier. Il avait reçu la veille une truite de la Semois, — une truite saumonnée de deux livres, prise en belle eau claire et rocheuse. — C'était son poisson favori, et la cuisson de ce fin morceau avait occupé les premières heures de sa matinée. Il tenait à démontrer, pièces en mains, la supériorité de son court bouillon sur les sauces genevoises ou hollandaises des manuels de cuisine. — La truite devait être servie froide et avec l'assaisonnement dans lequel elle avait cuit. — C'était pour lui un principe aussi absolu qu'un dogme, aussi indiscutable qu'un article du Code pénal. Il se le répétait encore dans son cabinet de juge, après avoir endossé sa robe et tout en feuilletant le dossier d'une affaire récente, dont il venait de commencer l'instruction.

C'était une grosse affaire criminelle, qui mettait le parquet en émoi et dont les détails dramatiques contrastaient singulièrement avec les préoccupations gourmandes qui traversaient le cerveau de M. Sourdat.

La semaine d'avant, au lever du soleil, on avait trouvé dans une coupe de la forêt le corps d'un garde-forestier assommé net et gisant parmi les ronces d'un fossé. On supposait que le crime avait dû être commis par quelque braconnier pris en flagrant délit, mais jusqu'alors on restait sans indications précises, et les témoins entendus n'avaient fait qu'embrouiller l'affaire. Le meurtre avait eu lieu près d'une lisière où des charbonniers étaient installés, et ce détail éveillait les soupçons du juge. Seulement il ré-

sultait des dépositions que, cette nuit-là justement, ces gens avaient été absents de leur chantier et que les fourneaux étaient restés à la garde de la jeune fille du maître charbonnier. Néanmoins, M. Sourdat avait donné l'ordre de rechercher l'un des compagnons, un solide gars de vingt-cinq ans, qui jadis avait eu maille à part avec le garde assassiné. En outre, il avait cité la fille du charbonnier à comparaître devant lui.

Et voilà précisément où les choses commençaient à devenir louches : cette petite n'avait pas répondu à l'assignation ; elle se cachait on ne savait où ; le juge venait d'envoyer la gendarmerie à ses trousses, et il attendait le résultat des perquisitions ordonnées. Vers dix heures, la porte du cabinet s'ouvrit, encadrant le tricorne et les buffeteries jaunes du brigadier de gendarmerie.

— Eh bien ? grogna impatiemment M. Sourdat.

— Eh bien, monsieur le juge d'instruction, buisson creux... Nous avons fouillé la forêt dès l'aube... La petite a disparu, même que les charbonniers sont fort en souci et n'y comprennent rien.

— Comédie pure ! s'écria M. Sourdat déçus, ces gens-là se moquent de vous... Il fallait les arrêter tous... Vous êtes un maladroit... allez !

Le juge consulta sa montre. — Dix heures un quart. — L'affaire était manquée, et il voulait jeter le coup d'œil du maître sur la salle à manger, avant l'arrivée de ses convives. Il se débarrassa donc de sa robe et regagna son logis.

La salle à manger, claire, égayée par un rayon du soleil de juin, avait une mine hospitalière et avenante avec ses boiseries blanches, ses rideaux de coton gris, son haut poêle de faïence bleue à dessus de marbre, et sa table ronde revêtue d'une nappe éblouissante, sur laquelle trois couverts étaient dressés artistement ; les petits pains mollets reposant douillettement dans les serviettes à liteaux rouges. Le vin rosé d'Inor scintillait dans les carafes. Flanquée à droite d'une salade de laitue enjolivée de capucines et de bourraches ; à gauche, d'un buisson d'écrevisses de la Meuse, la truite se pavait dans un plat long enguirlandé de persil. Son ventre argenté montrait de délicates mouchetures rousses ; son dos bleuâtre, fendillé, laissait entrevoir la chair saumonnée, et elle tenait une rose dans son museau pointu. A côté, dans une saucière, le court bouillon se prenait en gelée, et il s'exhalait de cet ensemble une fine odeur de fenouil, qui réjouissait les narines.

Ce spectacle adoucissait la mauvaise humeur du juge. Il se rassérénait peu à peu en couchant dans le panier d'argent une poudreuse bouteille de vieux Corton, quand la porte de la salle s'ouvrit violemment et il entendit dans le couloir une voix féminine qui criait :

— Je vous dis que je veux parler au juge et qu'il m'attend !

En même temps un bras demi-nu faisait pirouetter le greffier Touchebœuf, qui masquait la porte d'entrée, et une étrange visiteuse pénétrait dans la salle.

(*La fin au prochain numéro.*)

A table.

Un repas, pour être bien servi et bien conduit, demande de la part de ceux qui le donnent l'observation de certains usages qui sont les accessoires précieux donnant du prix à ce que l'on imagine n'en être point susceptible.

Le nombre des convives ne doit pas dépasser celui de neuf à dix, si l'on veut éviter le désordre et la confusion, inséparables d'une grande réunion.

Un dîner bien servi doit être une pièce en trois actes, où la gradation des saveurs doit être ménagée avec soin, et où les mets doivent être suffisamment variés pour s'assortir à tous les goûts. Le premier service doit être doux et légèrement épicé ; le second, plus délicat et plus assaisonné, et le troisième friand : c'est le dessert. Dans ce troisième acte, où l'appétit est satisfait et dans lequel on ne mange et on ne boit que par sensualité ou gourmandise, on ne doit servir que des aliments très agréables et des vins fins.

Dans un dîner bien ordonné, chaque couvert a son étiquette, c'est-à-dire le nom de celui qu'on veut y placer, pour obvier à l'embarras du placement des convives.

Le maître de la maison placé au centre de la table, debout quand la réunion est nombreuse, et assis quand le nombre des convives est borné, doit distribuer les potages dans des assiettes placées en pile auprès de lui, commençant par son voisin de droite, ensuite à gauche, ainsi jusqu'à la fin.

Son attention doit se porter continuellement et sans affectation sur chaque convive, auquel il s'empresse d'offrir quelque mets aussitôt qu'il le voit dans l'inaction et son assiette dégarnie.

C'est le maître de la maison qui sert le coup du milieu, lorsqu'il a lieu, les vins d'entremets que l'on sert avec le rôti et les vins de dessert. Il pourvoit à la dissection des viandes, soit par lui-même, soit par un des convives qui a fait ses preuves en cet art. C'est lui qui doit amener la conversation sur le ton qui convient le mieux à la société qu'il a réunie, en éloignant tout sujet de politique, qui pourrait exciter des divisions parmi les convives et troubler l'harmonie du repas.

Il fait changer d'assiettes à chaque mets, quelquefois même de verres et de couteaux.

Quant au dessert, c'est la maîtresse de la maison qui en fait les honneurs ; elle peut même au besoin servir quelques entremets.

Le café se prend ordinairement à table ; mais si c'est au salon qu'il doit se prendre, c'est le maître de la maison qui donne le signal aux convives pour y passer ; c'est lui, ou toute autre per-

sonne qu'il aura désignée, qui doit remplir les tasses de café et les verres de liqueur.

D'un autre côté, les convives ont aussi des convenances à observer; ils doivent savoir qu'on laisse sur ses genoux sa serviette pliée en trois, et qu'il serait malséant de la déployer pour l'attacher à son cou; qu'il faut laisser sa cuillère à soupe sur son assiette; qu'il est d'usage de boire un verre de vin peu après la soupe, ce qui s'appelait autrefois le *coup du médecin*, et que c'est le seul instant où l'on peut s'exempter d'y mettre de l'eau, jusqu'à ce que l'on serve des vins d'entremets; que l'on doit se servir soi-même à boire excepté des vins d'entremets et de dessert, qui sont administrés ordinairement par le maître ou la maîtresse de la maison; que les mains doivent toujours être sur la table; que lorsqu'on mange des œufs, il faut avoir soin d'en briser les coquilles; qu'il faut rompre son pain et non le couper; et qu'enfin il faut prendre son café ou son thé dans sa tasse quelque chaud qu'il puisse être: le verser dans la soucoupe serait une espèce d'indécence.

La conversation doit se soutenir sur le ton qui convient à la société, et si, néanmoins, elle devient particulière, éviter de chuchoter ou de parler bas à l'oreille de son voisin.

(*Maison illustrée.*)

Réponse au problème de samedi 22 mars: 528 et 530. Ce problème n'admet que cette solution. Ont répondu juste: MM. Truan, instituteur, à Aubonne; Ritterer, Winterthur; Cercle romand, Berne; ***, Daillens; Grivat, Féchy; Chautems, Genève; Cercle de la Reine Berthe, Payerne.

L'aumone.

Un homme rencontre un certain nombre de pauvres; il veut leur distribuer l'argent qu'il a sur lui. Il trouve qu'en donnant à chacun 9 sous, il en a 32 de moins qu'il ne lui en faut, mais qu'en en donnant à chacun 7, il lui en reste 24. Quel était le nombre des pauvres et la somme que cet homme avait dans sa bourse?

Prime: Quelque chose d'utile.

L'Illustration nationale suisse devient de plus en plus intéressante; son numéro du 29 mars contient, outre l'*Histoire de la semaine*, la *Revue des théâtres, concerts, conférences, les bulletins bibliographique et financier*, les articles suivants: *A travers l'Italie*; *Notre régional, nouvelle*; *La Prévision du temps*; la dernière expédition de Stanley; *Ecroulement, nouvelle, etc., etc.* *Gravures*: Un excellent portrait de M. Duplan, ancien procureur-général; — *Le Petit ramoneur*; le Dr Junker; — carte de l'Afrique centrale, etc.

Nous venons de recevoir de la « Librairie militaire » de Neuchâtel la 2^{me} livraison de *La*

campagne de 1799 en Suisse, par M. le capit. Boillot, instructeur d'infanterie. — Sommaire: L'armée autrichienne en Suisse. — Les Grisons. — Bellegarde; dislocation de ses troupes; leurs effectifs. — Bellegarde remplacé par Hotze. — L'armée du Tyrol. — L'armée française d'Helvétie. — Frontières grisonnes; le Rhin. — Massena reçoit l'ordre d'envahir les Grisons... — Dispositions prises par ce général. — Annexes: Situation de l'armée du Danube au 23 sept. 1799. — Le portrait du général comte Souwarow, commandant en chef de l'armée russe. — Supplément: Deux cartes coloriées; Marche de Souwarow de Wasen dans la vallée de la Muota, — combat dans le Klenthal.

Nous recommandons une fois encore cet ouvrage, couronné par la société des officiers suisses. Il paraît en 10 livraisons mensuelles, à 80 centimes.

Boutades.

Un de nos négociants qui a eu des débuts difficiles, des moments sombres et cruels, nous rappelait l'autre jour ce triste passé.

— J'étais tellement découragé, disait-il, que je voulais en finir avec la vie. Un jour j'étais prêt à me précipiter de ma fenêtre.

— Et qu'est-ce qui vous a retenu?

— La hauteur!

Entre débiteur et créancier:

— Je voudrais savoir quand vous payerez ce billet: je ne peux pas venir ici tous les jours de la semaine.

— Quel est le jour qui vous conviendrait le mieux?

— C'est le samedi.

— Eh bien! vous pourrez revenir tous les samedis.

Calino monte en wagon dans un compartiment où se trouvaient six personnes, trois sur chaque banquette. Une fois assis, il regarde alternativement des deux côtés.

— Tiens! se dit-il tout à coup, ils ne sont que trois de ce côté, tandis que nous sommes quatre de celui-ci...

Et il passa sur l'autre banquette.

— Tu es pourtant bien bête, disait quelqu'un à un jeune homme qui paraissait ne pas avoir inventé la poudre!

— Est-ce ma faute! répond-il, on m'a changé chez ma nourrice.

A l'école:

LE PROFESSEUR. — Elève Durand, récitez votre leçon.

L'ÉLÈVE:

La cigale ayant chanté

Tout l'été,

Se trouva... se trouva

LE PROFESSEUR:

Se trouva fort dépourvue.

L'ÉLÈVE. — Eh bien! mais, si vous le savez, c'est pas la peine que je vous le dise.

Un joli mot recueilli à l'audience d'un de nos tribunaux:

Le président. Accusé, avez-vous quelque chose à ajouter pour votre justification?

L'accusé. Non, Monsieur le président, je ne puis que me recommander à l'équitation du tribunal.

Le président. Vous avez raison, car le tribunal est toujours à cheval sur la loi.

Un provincial était venu passer quelques jours à Paris, chez un ami, à propos de l'Exposition. Il resta lundi, mardi, assez enfin pour que ses hôtes fussent forcés de lui dire:

— Ne pensez-vous pas que vous devez manquer à votre femme et à vos enfants?

— Oui, vous avez raison, répondit-il d'un ton mélancolique, je vais leur écrire de venir.

Entre Marseillais:

— Moi, mon cher, voyez-vous, la propriété avant tout...

— Moi aussi, mon bon... Ainsi, jugez, quand je monte mon escalier, je mets mon mouchoir sur les marches pour ne pas les salir...

— Et moi... moi, je fais cirer mon parquet des deux côtés.

On demandait à une veuve: Qu'est-ce qui vous a le plus frappé dans le cours de votre existence?

Elle répondit simplement: Mon mari

Moyen de dérouiller le fer. — Lorsque la rouille est récente, on l'enlève facilement en frottant le métal avec un bouchon imbibé d'huile; on obtient ainsi un poli et un brillant sans rayures.

Lorsque la rouille est formée depuis un certain temps, il faut mélanger à parties égales du tripoli fin et de la fleur de soufre, et délayer ce mélange dans de l'huile d'olive de manière à former une pâte. Il suffira de frotter le fer avec cette préparation, au moyen d'une peau, pour faire disparaître la rouille.

Pour les objets grossiers qui ne craignent pas d'être rayés, on n'a simplement qu'à frotter le fer avec du papier de verre ou avec un morceau de bois enduit de grès mouillé.

L. MONNET.

VINS DE VILLENEUVE
Amédée Monnet & Fils, Lausanne.

ACHAT ET VENTE DE FONDS PUBLICS

Actions, Obligations, Lots à primes.
Encaissement de coupons. Recouvrements.

J'offre net de frais les lots suivants: Ville de Fribourg à fr. 12,50. — Canton de Fribourg à fr. 26. — Communes fribourgeoises 3 % différée à fr. 49,25. — Canton de Genève 3 % à fr. 103. — Principauté de Serbie 3 % à fr. 83. — Bari, à fr. 72. — Barletta, à fr. 39,50. — Milan 1861, à fr. 39,50. — Venise, à fr. 24,25.

Ch. BORNAND, Success. de J. Guilloud,
4, rue Pépinet, LAUSANNE

LAUSANNE — IMPRIMERIE GUILLOUD-HOWARD.