

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 30 (1892)
Heft: 23

Artikel: Conservation du poisson frais
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-192993>

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: 20.02.2026

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

Parce qu'on y a été, 221.

Pour imiter quelque personnage célèbre, Victor-Emmanuel, par exemple, 2.

Pour se donner un air d'artiste, 29.

Parce qu'on est chanteur, 3.

Parce que Madame les aime, 0.

Parce qu'on a les poudrons délicats, 5.

Parce qu'on est touriste, 17.

Parce qu'elles font l'admiration des jeunes dames, 471.

Parce qu'on les considère comme une chose à la mode, 10. Etc., etc.

Mais dans toutes ces réponses, personne n'a eu la bonne foi de convenir que la vanité est la principale raison qui fait adopter les moustaches. La plupart des gens sont moustachus parce qu'ils s'imaginent que cela leur va.

Livraison de mai de la *Bibliothèque universelle*: Le parti catholique suisse et les questions sociales, par M. P. Pictet. — Noëlle, roman, par M. H. Warnery. — Un moraliste du XVI^e siècle: Jean-Louis Vivès, par Mlle Berthe Vadier. — Les puits artésiens, par M. Ed. Lullin. — L'âme morte, nouvelle, par M. P. Monnier. — La Bosnie sous le protectorat de l'Autriche, par M. Houston Stewart Chamberlain. — Variétés — Les églises du refuge en Angleterre, par M. A. Glardon. — Chroniques parisiennes, italienne, allemande, anglaise, suisse, scientifique, politique. — Bulletin littéraire et bibliographique. Bureau de la *Bibliothèque universelle*:

Grand-St-Jean, 2, Lausanne.

Le mot du délasement de samedi est: Marseillaise. — 40 réponses justes. Le tirage au sort a donné la prime à M. Constant Jaccard-du Grand, à Ste-Croix.

Mot carré.

Bas jamais n'est mon premier;
Du monde on fait mon dernier;
Mon deux se déroule à Florence,
A Pise; et, avec nonchalance,
Mon trois, pareil à mon esprit,
Se meut. Lecteur, j'ai bien tout dit.

Poulet sauté. — Découpez un poulet comme pour le fricasser. Faites cuire les morceaux dans une casserole et à feu très vif dans quatre ou cinq cuillerées d'huile d'olive; ajoutez sel, poivre, bouquet garni, une gousse d'ail et une échalotte non épluchées.

Lorsque les morceaux sont presque cuits et de belle couleur, saupoudrez-les d'une pincée de farine et tournez pendant quelques minutes à la cuiller de bois. Mouillez d'un verre de vin blanc, de deux cuillerées de sauce tomate; ajoutez, si vous voulez, des champignons blanchis à l'avance et donnez quelques bouillons.

En dressant sur un plat chaud, retirez ail et échalotte et liez la sauce avant de servir.

Conservation du poisson frais. — Le procédé suivant est employé par les pêcheurs allemands pour conserver le poisson frais et améliorer sa qualité.

Le sang étant le principal foyer de corruption et son véhicule à travers les chairs, on tranche l'artère conduisant le sang aux branchies, et l'on arrache ces organes.

La chair devient plus blanche, plus savoureuse, et le poisson, ainsi saigné, reste frais deux fois plus longtemps; l'enduit visqueux de la peau se corrompant très facilement, il faut aussi l'enlever par un lavage; des harengs ainsi traités arrivent en parfait état après un voyage de quatre jours, à la température de 13° à 15°.

Lè dou crottus.

Dou vilhio z'amis, crottus coumeint dâi potsès à écoumâ lo bouilli, sè recontront l'autro dzo pè Lozena, et l'ont tant z'u dè pliési dè sè revairè que l'ont fifâ onna troupa dè demi-litres einseimblio, tot ein dèzezeit dâo teimps io l'aviont fè cognessance ein passeint l'écoula. Quand l'ont du sè quitta, à la gâra, lè dou gaillâ sè sont remolâ coumeint dâi z'amoeirâo. Onna crouio leinga, que sè trovâvè perquie, et que lè vâi que sè tchaffâvont, fâ à on ami qu'étâi avoué li:

— Vouâte-le vâi! S'on fourravè on bocon dè pâta eintrémi lào duè frimousès, quin bio brecès on farâi!

Boutades.

Un avocat qui ne croit pas aux revenants ni aux sortilèges se trouvait, pendant les vacances, avec un habitant d'une commune où la foi aux loup-garous est en pleine ferveur.

Le villageois soutenait que chaque soir le loup-garou parcourait la campagne, tantôt sous une forme, tantôt sous une autre. L'avocat, hasardant un geste d'incrédulité:

— Mais, monsieur, lui dit le paysan, moi je l'ai vu, de mes propres yeux vu, même que j'en ai eu une frayeur terrible.

— Et sous quelle forme s'est-il présenté à vos regards?

— Sous celle d'un âne.

— Vous avez eu peur de votre ombre.

Comme on reprochait à X... de ne pas s'inquiéter autrement de certain coup de pied bravement reçu:

— Monsieur, répondit-il, je ne me mêle jamais de ce qui se passe derrière moi!

Un avare avait été amené, par suite d'arrangements de famille, à recueillir son neveu, un enfant de cinq ans.

Un jour qu'ils se promenaient ensemble, ils furent accostés par un ami qui tenait un magnifique lévrier.

C'était la première fois que l'enfant voyait un animal aussi mince, et comme le chien semblait le regarder avec affection, il lui prit la tête entre ses deux petites mains, et tout bas, d'une voix compatissante, lui dit:

— Pauvre chien! Comme tu es maigre! Est-ce que toi aussi, tu vis avec ton oncle?

Bizarries de la langue:

— Qu'appelle-t-on une personne de la haute?

— Une personne qui reste généralement au premier.

— Et une personne de bas étage?

— Celle qui reste au sixième au-dessus de l'entresol.

Deux Bordelais parlent d'une représentation de la Comédie-Française.

— Eh ben... tu les as vus, ces comédiens?

— Oui oui, mais, qué tu veux, ça n'est pas ça...

— Hé... qu'est-ce qu'il leur manque?

— Mon cer... ils n'ont pas l'assent!

En police correctionnelle.

Un maçon est accusé d'avoir jeté par-dessus un échafaudage un de ses camarades, avec lequel il travaillait.

— Comment cela s'est-il passé? demande le président.

— Je vais vous dire, mon président. Le camarade me cherchait des raisons; je l'empoigne par le collet et le suspends en l'air: « Tu me fais mal, qu'il me dit, lâche-moi! »

Et je l'ai lâché.

— Mon pauvre ami, excusez-moi, je ne savais rien.

Et depuis quelle époque êtes-vous donc veuf?

L'autre d'un ton pénétré:

— Depuis la mort de ma pauvre femme.

L. MONNET.

RECETTE DE LAUSANNE

Les bureaux du receveur sont transférés rue du Grand-Chêne, 14, maison Noverraz.

VINS DE VILLENEUVE

Amédée Monnet & Fils, Lausanne.

PARATONNERRES

Installations sur constructions de tous genres. Système perfectionné. Grande spécialité; nombreuses références.

L. FATIO, constructeur, à LAUSANNE

ACHAT ET VENTE DE FONDS PUBLICS

Actions, Obligations, Lots à primes.

Encaissement de coupons. Recouvrements.

Nous offrons net de frais les lots suivants: Ville de Fribourg à fr. 13,25. — Canton de Fribourg à fr. 27,25. Communes fribourgeoises 3 % différé à fr. 48. — Canton de Genève 3 % à fr. 103,25. De Serbie 3 % à fr. 79. — Bari, à fr. 58. — Barletta, à fr. 38. — Milan 1861, à fr. 38. — Milan 1866, à fr. 11,50. — Venise, à fr. 25,50. — Ville de Bruxelles 1886, à fr. 103. — Bons de l'Exposition, à fr. 6,50. — Croix-Blanche de Hollande, à fr. 13,50. — Tabacs serbes, à fr. 12. — Port à la charge de l'acheteur. Nous procurons également, aux cours du jour, tous autres titres. — J. DIND & Co, Ancienne maison J. Guilloud. — 4, rue Pépinet, Lausanne. — Succursale à Lutry. — Téléphone. — Administration du Moniteur Suisse des Tirages Financiers.