

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 31 (1893)
Heft: 45

Artikel: Truite sauce havraise
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-193909>

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: 16.01.2026

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

Ce que le colonel tempêta, on se l'imagine. Elle, toujours frottant et tournant le dos, se tenait les côtes de rire et grommelait de son côté en faisant la grosse voix.

— Eh! c'est de votre faute. Fallait faire attention.

— Enfin, maladroite que vous êtes, me direz-vous si Madame X... est chez elle?

— Non. N'y est pas... Laissez-moi travailler.

— Eh bien! dites-lui que ma femme l'attend ce soir pour prendre le thé. Je suis le colonel.

— C'est bien. On z'y dira.

— Quelle brute! disait le colonel en s'en allant.

Le soir, Mme X... arrivait pimpante chez le colonel.

— Ah! vous voilà, chère madame, j'en suis charmé; mais quelle espèce de dragon avez-vous donc à votre service?

— Ne m'en parlez pas, colonel; je viens de le mettre à la porte.

Un malade prudent.

Un Lausannois, qui aimait beaucoup trop la bouteille, tomba malade et fit appeler le docteur. Celui-ci fut très sévère: non-seulement il interdit l'usage du vin à son client, mais encore il lui prescrivit de boire de l'eau à grandes doses.

Peu de temps après le départ de l'ordonnateur, l'épouse de notre malade, impatiente de contribuer au rétablissement de la santé de son mari, lui présenta un grand verre d'eau la plus belle et la plus limpide.

Le malade le reçut avec docilité et se mit à boire avec résignation; mais s'arrêtant à la première gorgée il rendit le verre à sa femme, en lui disant:

« Prends cela, ma chère, et garde-le pour une autre fois; j'ai toujours entendu dire qu'il ne fallait pas badiner avec les remèdes. »

Cadres dorés. — Pour nettoyer les cadres dorés, battez bien deux blancs d'œuf et mélangez-les avec 15 grammes d'eau de javelle; puis, à l'aide d'une brosse très douce, trempée dans ce mélange, frottez légèrement les cadres, après en avoir préalablement enlevé la poussière.

Truite sauce havraise. — Après avoir roulé une truite dans la farine, faites-la frire au beurre. Préparez dans une casserole la sauce dans laquelle vous servirez votre poisson. Faites un roux blond dans lequel vous ferez frire du persil cassé en petites branches; ajoutez ensuite de bonne crème; tournez jusqu'à ce que votre sauce soit parfaitement liée; placez-y votre truite; ajoutez le beurre de la friture, qui ne doit pas être très abondant, salez, poivrez, agitez, laissez pousser deux ou trois bouillons, servez.

Rhume de cerveau. — Un docteur français, M. Onimus, assure que de tous les moyens pour guérir le rhume de cerveau, aucun ne vaut l'emploi du jus de citron. Voici, d'après ses conseils, comment il faut s'en servir:

On met dans une cuiller, ou mieux dans le creux de la main, le jus de citron pur et on le renifle. Il faut que le jus de citron vienne jusque dans l'arrière-gorge.

Au premier instant, on éprouve une sensation « assez vive » à la partie supérieure des fosses nasales. C'est ce qu'il faut! On éternue une ou deux fois, on se mouche fortement... et l'on redouble séance tenante.

Il paraît avéré que le rhume de cerveau ne résiste pas à deux séances de reniflement « secundum artem ».

Si M. le docteur Onimus a réellement mis la main sur le vrai spécifique du fâcheux coryza, que Dieu le bénisse! (le docteur).

THÉÂTRE. — M. Scheler a fait, jeudi, dans le *Médecin malgré lui*, une brillante rentrée. Notre directeur est un interprète admirable de Molière, à qui, d'ailleurs, il voue un culte tout particulier.

Demain, dimanche, **Le Maître de Forges**, drame en 5 actes, de G. Ohnet.

Conférences André. — La première conférence de M. le professeur André a eu le succès qu'on en attendait. La salle du Musée industriel était bondée, et le conférencier, qui met toujours tant de vie, d'esprit et de clarté dans l'analyse des auteurs dont il entretient son auditoire, a fait passer à celui-ci une heure vraiment agréable, instructive, et qui lui a paru bien courte. — A jeudi prochain, la deuxième conférence.

Solution de l'acrostiche qui a paru dans notre numéro du 21 octobre:

C R O C
L A R A
E P I S
O M I S
P A R I
A R N O
T R O P
R E N E
E N E E

Deux réponses justes: M. S. Perrochon, instituteur à Bogis-Bossey; M^{me} Orange, à Genève (arrivée trop tard). — La prime est échuë à M. Perrochon.

Charade.

Mon premier toujours vert, toujours majestueux,
Décore les forêts et leur superbe empire,
Enrichit les états de son suc résineux.
Mon second d'un canal offre le port fameux,
Où sourit le commerce, où le génie admire.
Très utile instrument de fer,
Mon tout du philosophe est le sceptre en hiver.

L'Almanach agricole de la Suisse romande, pour 1894, publié de nombreux articles agricoles fort utiles et intéressants, tels que: la fumure rationnelle

des plantes agricoles, le porc craonnais, le greffage de la vigne en écusson, le bétail au pâturage, le rôle de l'humus, la construction des laiteries, etc. A côté de cela, une jolie nouvelle, le calendrier habituel, avec agenda, et de charmantes vignettes.

Le Bon Messager, pour 1894, est aussi à recommander à tous. Toujours très soigné soit au point de vue typographique, soit dans le choix des morceaux, on le lit avec le plus grand intérêt. Comme du passé, il sera, cet hiver, dans chaque famille, un compagnon agréable et instructif. Ses vignettes sont nombreuses et très réussies. La grande planche nous donne une idée fidèle de l'exposition de Chicago, et le portrait de M. L. Ruchonnet est parfait.

Durapia est à l'agonie.

— J'avais demandé trente sangsues, dit le docteur.

La garde-malade répond:

— Elles ont refusé de prendre!

Durapiat entr'ouvrant un œil:

— Faudra pas les payer!

L. MONNET.

PARATONNERRES

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

L. FATIO, constructeur, à LAUSANNE

PAPETERIE L. MONNET, LAUSANNE

Agendas de bureaux et Calendriers 1894

Cartes de visite et d'adresse. — Faire-part. — Programmes. — Menus. — Factures, etc.

MADÈRE BRANDY

expédié et certifié d'origine par **Blandy et C^{ie}**, île de Madère.

VINS DE VILLENEUVE

Amédée Monnet & Fils, Lausanne.

Demander à **J.-H. MATILE**, au Petit-Bénédict, **Morges**, échantillons de ses nouveautés pour robes, jupons, jaquettes et manteaux. Marchandise solide et meilleur marché que partout ailleurs, à qualité égale. Confection pour hommes; draperie, cotons, couvertures, tapis, descentes de lit, etc.

ACHAT ET VENTE DE FONDS PUBLICS

Actions, Obligations, Lots à primes.

Encaissement de coupons. Recouvrement.

Nous offrons net de frais les lots suivants: Ville de Fribourg à fr. 13,25. — Canton de Fribourg à fr. 27,70. — Communes fribourgeoises 3 % différé à fr. 48,75. — Canton de Genève 3 % à fr. 107,00. — De Serbie 3 % à fr. 87,75. — Bari, à fr. 56,50. — Barletta, à fr. 45,50. — Milan 1861, à fr. 37,00. — Milan 1866, à fr. 11,00. — Venise, à fr. 24,90. — Ville de Bruxelles 1886, à fr. 106,50. — Bons de l'Exposition, à fr. 6,25. — Croix-blanc de Hollande, à fr. 13,90. — Tabacs serbes, à fr. 11,40. — Port à la charge de l'acheteur. Nous procurons également, aux cours du jour, tous autres titres. — J. DIND & C^{ie}, Ancienne maison J. Guilloud, 4, rue Pépinet, Lausanne. — Succursale à Lutry. — Téléphone. — Administration du *Moniteur Suisse des Tirages Financiers*.

LAUSANNE. — IMPRIMERIE GUILLOUD-HOWARD