

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 37 (1899)
Heft: 32

Artikel: Sauce mayonnaise
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-197691>

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: 04.04.2026

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

peries dorées dont se pare l'humanité. Puis, ennuyés de ces pensées lugubres et voulant les écarter, nous quittons la solitude philosophique qui les avaient engendrées, nous sortons de chez nous, et, rencontrant un indifférent qui nous aborde l'air plein de tendresse et la bouche riante, nous serrons la main qu'il nous présente, nous répondons à ses compliments par des compliments, nous échangeons notre *fausse monnaie* contre la sienne et hurlons avec les loups. »

Telles sont les réflexions, par trop amères, de Petit-Semm. Nous les trouvons exagérées et avons plus de confiance que cela dans notre prochain. Nous croyons sincèrement aux témoignages d'intérêt ou d'affection qu'on veut bien nous donner; et si, à ce sujet, nous sommes trompés, nous préférons l'ignorer.

Quand on reçoit de l'ardzeint.

Faut rudameint sè veilli ora avoué la mounia, kà, s'on ne la vouaitè pas bin adrai quand on la vo baillè et s'on la fà pas senà su la tràblia, on vo z'a bin vito einfelà 'na pice que ne vaut rein.

Pè lo mondo, ia tant dè crouies guieus que sè crayont avà atant dè drài que la Confédérachon po ein fabrequà; mà assebin se sè daissent accrotsi, sont sù dè l'hostiau po 'na bouna vouarba.

Faut bin derè que se cein età permet. cein sarà on tot bon meti, on vindrà astout retso et n'yarà rein mè dè pouro.

Vo z'ài bin oïu dèveza dè cè certain l'arinet que sè fe tià dein lo Valà? L'est cè z'ique qu'è-tai on tot bon po fabrequà la mounia; dont que savà mi la fèrè que la Confédérachon.

Pu, n'ia pas rein que lè picès faussès que ne faut pas accettà, l'ài a onco lè Vitto-Manivet, lè papes, clliào gros sous dè France et d'Italie et autrè bourtia.

Du que lo pape sè laissi robà sè territoires pè lo rài dàiz'Etaliens, stusse n'a perein lo drài dè battre mounia et l'est por cein que l'ont reteri cllia que coressà pè lo monde; d'ailleu, qu'est te que lo pape a faute dè sè mècclià dè fèrè dè l'ardzeint! C'est tot coumeint tsi no s'on permettà à nousrès menistres d' ein fabrequà; cein sarà d'ao galè!

Ora, se vo vo z'itès laissi einfela onna pice ein plliomb àobin on pape, lo meillào que vo z'ài à fèrè est dè vito traci la reportà à cè que la vo z'a bailla po que la vo tsandzèyè; mà stusse pào onco vo niyi l'affèrè et vo derè que n'a jamé vu cllia pice et l'est atant dè fottu por vo, à mein dè fèrè coumeint lo père Gingué: lè mettà à la crouzelle la demeinzde.

Cardinau, lo boutequi, est on gaillà einfaratà qu'on dianstre après la mounia; quand pèsè oquiè, ne fa jamé bon pài, et, quand reçai dè l'ardzeint, l'accèterai pe vito d'ài veingt po d'ài dix que d'ài dix po d'ài veingt, assebin, n'est pas li qu'on pào allà einguièusà avoué 'na pice que ne vaut rein.

L'autre dzo, lo Greffé ètai zu l'ài atseta oquiè et ein refaseint son compto tsi li, s'apècut que y'avà 'na pice que l'ài manquavè dein son porta-mounie, assebin retracè tsi Cardinau.

— Vo z'è-yo pas bailli 'na pice dè veingt francs po iena d'on franc? se fe ào marchand.

— Na! l'ài fe tot net Cardinau, sein pi allà vouaiti dein son terein.

— T'einlèvine, dese lo Greffé, y'avé 'na pice faussa et ne su pas fottu dè la retravà!

— Ah! atteindè-vo-vai, m'èin vé vouaiti onco on iadzo! fe Cardinau, ein traceint vai sa banca.

Vieux conte.

Un paysan nommé Gombaud, avait attrapé, derrière sa haie, deux perdrix. Aussitôt il les

apprêta, les fit rôtir, puis courut chercher son curé pour les manger avec lui, laissant sa femme Marie tourner la broche. Malheureusement, il tarda un peu à revenir, et la femme crut devoir les mettre dans un plat. En les tirant de la broche, elle vit qu'un petit morceau de peau y était resté, elle le prit et l'aval. Il lui parut si bon qu'elle s'en vint près des oiseaux, détacha une cuisse, puis une autre, puis les ailes, puis le reste. Bref, une perdrix y passa.

Cependant Gombaud n'arrivait point, et elle attaqua l'autre perdrix et mangea tout. Un instant après le mari rentra et demanda si les perdrix étaient cuites. Marie voulut d'abord lui faire croire que le chat les avait prises, mais voyant sa fureur, elle n'osa soutenir son dire et tourna la chose en badinage, ajoutant que les oiseaux étaient prêts et bien couverts.

Ils arrangent alors ensemble les préparatifs du repas, et la femme conseille à son mari d'aller aiguiser le grand couteau dans la cour. Pendant ce temps le curé arrive. Marie lui dit de se sauver en hâte, que Gombaud l'a attiré dans un piège, qu'il n'y a ici ni perdreaux, ni perdrix, et qu'il a juré de lui couper les deux oreilles.

— Le voyez-vous dans la cour, lui dit-elle, comme il aiguisse son grand couteau!

Le curé s'enfuit bien vite.

La femme alors appelle Gombaud.

— Qu'est-ce qu'il y a? demanda-t-il.

Il y a que notre prêtre emporte les perdrix, et que si vous ne le rattrapez pas c'est autant de perdu.

Gombaud, à l'instant, galoppe après le curé, son couteau en main. Le curé redouble de vitesse, ils courent ainsi tous deux, l'un menaçant, l'autre mourant de frayeur.

Enfin, le curé put gagner sa demeure et s'y verrouilla. Mais ni l'un ni l'autre ne tâta des perdrix.

La 15^{me} livraison de **La Suisse au XIX^e siècle**, publiée en français par M. F. Payot, éditeur à Lausanne, et en allemand, chez MM. Schmid et Francke à Berne, sous la direction de M. Paul Seippel, professeur de l'École polytechnique de Zurich, contient la fin de l'étude de T. Decurtins, conseiller national, sur l'Église catholique; l'étude de l'évêque Edouard Herzog, à Berne, sur l'Église catholique nationale; une étude sur le « protestantisme dans la Suisse allemande au XIX^e siècle », par le Dr Emile Bläsch, professeur à l'Université de Berne. Cette livraison est, comme les précédentes, illustrée d'une façon très intéressante. Relevons, parmi les gravures, 27 portraits divers, plusieurs vues de cathédrales, etc.

« La Suisse au XIX^e siècle » est une publication qui s'impose au public instruit. Elle formera trois volumes, dont le premier a paru; il comprend 575 pages grand in-8^o et 206 illustrations; le second volume est en cours de publication. Le prix de souscription aux trois volumes brochés est de 60 fr. Le prix de la livraison, 2 fr.

La danse en kilomètres. — On ignore généralement quel trajet, quelle longue promenade un bon danseur aurait pu faire s'il eût marché ou couru en ligne droite au lieu de tourner sur place. Un professeur de danse vient de fournir sur ce point des renseignements fort curieux à la *Revue encyclopédique*.

L'orchestre, jouant au mouvement normal 80 mesures de valse à la minute, ou 240 temps ou mouvements de pieds, et cette danse durant une moyenne de cinq minutes, on valse pendant 400 mesures. Comme on fait 40 tours ou pas de valse par minute, on aura exécuté 200 tours. Chaque temps marquant un mouvement de pieds, à trois temps par mesure, cela donne un total de 1,200 mouvements pédestres, lesquels produisent, en tournant ou avançant, un chemin de 400 mètres.

La polka, qui est la plus simple des danses classiques, représente en cinq minutes un parcours de 200 mètres.

Pendant le même temps, la mazurka équivaut à 340 mètres qu'on parcourt tant en glissant qu'en tournant.

On a calculé qu'un professeur en vogue et dont presque toutes les heures sont prises, parcourt dans l'espace de 20 ans 290,248 kilomètres.

Pour donner du brillant aux meubles et aux marbres.

Prendre une once d'orcanette en poudre et quatre de cire jaune (soit leur équivalent en grammes); faire fondre sur un feu doux en remuant toujours; passer ensuite à travers une grosse toile claire et ajouter quatre onces de térébenthine; tourner jusqu'à ce que le mélange soit froid. — Pour s'en servir, en mettre très peu sur un morceau de laine, étendre également sur le bois ou le marbre; prendre un autre morceau de laine et frotter avec force jusqu'à ce que le poli soit parfait et que la cire ne s'attache plus aux doigts.

Pour purifier la bouche.

Prenez 12 grammes d'eau-de-vie de Gayac, six gouttes d'essence de menthe, quinze grammes d'eau-de-vie camphrée; mélangez le tout et mettez vingt grammes dans l'eau avec laquelle vous rincez la bouche.

Sauce mayonnaise.

Malgré toutes les indications des livres de cuisine, les plus habiles cuisinières peuvent *manquer* une sauce mayonnaise. — Quand cette sauce *fourne*, on attribue ordinairement le fait à diverses causes: « l'huile n'est pas bonne, les œufs ne sont pas frais, il fait trop chaud, etc. ». Rien n'est vrai dans tout cela. Pour réussir une mayonnaise à coup sûr, il suffit que le jaune de l'œuf retienne un peu de blanc. Il faut bien se garder de séparer complètement le jaune du blanc. — Il y a plus: on peut *refaire* une mayonnaise absolument tournée. On met un peu de blanc d'œuf dans le bol, on tourne régulièrement en versant peu à peu la sauce-manquée et celle-ci se remet bientôt à l'état de mayonnaise.

Boutades.

— Papa, demande un moutard, pourquoi le président de la Chambre met-il son chapeau quand on fait du bruit?

— Mon ami, c'est pour indiquer qu'il en a par dessus la tête.

Un Bordelais et un Marseillais dinent ensemble. Le garçon apporte des champignons.

— Ah! dit le Bordelais, qu'ils sont petits! Ce n'est pas comme ceux de chez nous, les cépes, qui sont grands comme des assiettes, et qu'on trouve au pied des arbres.

— Peuh! mon bon, chez moi, c'est bien plus fort, ce sont les arbres qu'on trouve au pied des champignons.

Aux examens de recrues:

— Voyons, mon ami, quelles sont les attributions d'un médecin et celles d'un vétérinaire dans une campagne?

Le conscrit, après avoir mûrement réfléchi, répond:

— Le médecin d'une batterie soigne les canonniers, et le vétérinaire les soldats du train.

On parle d'un récent et retentissant procès

— Oui, s'écrie quelqu'un, il faut savoir mépriser les lettres anonymes.

Berlureau sentencieusement:

— Ça dépend de qui elles viennent.

L. MONNET.

Papeterie L. MONNET, Lausanne.

3, RUE PÉPINET, 3

Fournitures de bureaux.

Faire-part.

Papier à lettre et enveloppes avec en-tête. — Factures. — Circulaires.

Cartes d'adresse et de visite.

Lausanne. — Imprimerie Guilloud-Howard.