

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 37 (1899)
Heft: 33

Artikel: Truites au bleu, sauce fleur de muscade
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-197700>

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: 08.02.2026

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

Partout, dans les rues, allaient et venaient de radieux visages, desquels un rayon de soleil avait, pour un instant, écarté toute tristesse. La grande cité semblait avoir pris un air nouveau et le moindre petit rien, entrevu à travers ce souffle tiède et embaumé de la nature qui s'éveille, suffisait à rattacher à la vie l'âme la plus désolée. De tous les côtés, les fleurs s'épanouissaient, et, comme elles, le cœur de Fernand Dubois s'ouvrait au véritable amour.

C'était l'heure à laquelle la journée est terminée pour les modestes travailleurs. Fernand Dubois quittait son atelier de menuiserie de la rue de Rennes et regagnait son logis de la rue de Varenne, s'isolant au milieu du grand brouhaha des passants et des cris des camelots mêlés aux disputes provoquées par les encombrements de voitures. Il ne s'était pas laissé entraîner, ce soir-là, par ses camarades, à la partie de « zanzibar » qui précédait régulièrement leur retour au logis.

Non, le « zanzibar » n'avait plus d'attrait pour lui, pas plus que ses compagnons avec lesquels il avait commis de si grosses farces; la moindre station chez un marchand de vin lui était devenue odieuse; il n'aimait décidément plus que la solitude. Et il y avait de cela tout près de deux mois. Ses amis l'avaient bien remarqué, avaient voulu s'inquiéter de sa mine qui perdait de jour en jour de sa fraîcheur, à mesure que les fleurs étaient plus fraîches, que les pelouses des squares devenaient plus vertes; mais il demeurait fermé à toute question, gardant, pour lui seul, les causes de son changement.

Ce soir-là, les yeux fixés vers l'infini, Fernand Dubois marchait d'un pas hâtif, févrex; ses lèvres, par moments, murmuraient des lambeaux de phrases; et soudain, comme prenant une grande résolution, il s'écria :

— Ah! tant pis, je ne puis plus vivre ainsi!... Il faut qu'elle sache que je l'aime... que je... que... Oui, oui, il le faut!

Mais la vue d'une petite échoppe de fleuriste, avec encore quelques bouquets piqués sur de la mousse, ramena un sourire à ses lèvres. Il s'arrêta. Et la fleuriste se fit aussitôt avenante pour offrir sa marchandise.

Fernand aurait eu envie de prendre tout ce qui restait à l'étalage; mais, pas bien riche, il mit un assez long moment à choisir le moins abîmé de ces bouquets, que l'aride soleil de la journée avait quelque peu desséchés, — le bouquet qui parlerait pour lui.

— Ils sont tous pareils, allez, mon beau garçon! prononçait la fleuriste, rendue narquoise par son manège.

Enfin, il en prit un, le paya sans marchander, et continua son chemin, plus tranquille maintenant, ayant même bientôt un petit air de malice...

Fernand avait si rapidement grimpé ses deux étages que, lorsqu'il referma la porte de sa modeste chambrette, il se sentit comme attaché au sol, anéanti par la précipitation des battements de son cœur; mais, assez vite, il se dégagea de cette subite torpeur et se dirigea vers sa croisée ouverte, qui donnait sur une cour étroite! puis, il leva la tête vers une fenêtre située en face de la sienne, à l'étage supérieur, — une jolie fenêtre encadrée de capucines et de volubilis.

Il regarda prudemment, et ayant constaté qu'on ne pouvait le voir, — car, seule, une chaise et une table chargées de vêtements féminins indiquait que l'on devait travailler à cette place, — il effleura le bouquet de timides baisers, puis le lança de telle manière qu'il alla tomber adroitement sur l'ouvrage de sa voisine.

Après quoi, il se dissimula derrière un rideau. Deux minutes à peine s'écoulèrent, et Fernand vit apparaître le délicieux minois parisien d'une petite ouvrière aux yeux veloutés, au front mangé par des cheveux d'un roux fauve.

Elle aussi, instinctivement, dirigea son regard vers la croisée de son voisin, mais le baissa aussitôt, modestement, sur son travail, qui consistait à s'attacher et à broder; alors, seulement, elle aperçut la jolie petite tache fraîche du bouquet de roses qui mettait comme un sourire sur la monotonie de sa besogne.

Un cri de surprise, aussitôt suivi d'une légère révolte de pudeur, s'échappa de ses lèvres; mais un si doux parfum émanait de ses fleurs qu'elle se pencha et les respira.

— Mais j'en fais mal! se dit-elle... quand elle s'en fut bien embaumée; oui, très mal!...

Et elle rejeta le bouquet sur la table.

Elle devinait bien le coupable de ce méfait; mais pour sa conscience, elle ne voulait pas se l'avouer encore à elle-même; et, honteuse de sa faiblesse, elle essaya de prendre une mine courroucée... et ferma violemment sa fenêtre.

Non sans angoisse, Fernand avait observé cette mimique, et il était maintenant tout satisfait de son audace: « elle » n'avait point tout de suite repoussé ses fleurs!

Il pouvait donc espérer!

Aussi, le lendemain, il recommença; mais il ne tarda pas à être puni de tant de hardiesse, — car la fenêtre de la petite passémentière demeura close durant plusieurs jours.

Ce fut un désespoir pour le jeune amoureux. Il voulait à tout prix se rapprocher de celle qu'il adorait, et ce n'était décidément pas chose facile. Il savait que la jeune ouvrière, Adèle Berger, était un modèle de sagesse, une sagesse d'autant plus farouche que sa voisine n'avait plus ni père ni mère, ni aucun parent pour la protéger.

— Cependant, je ne puis rester indéfiniment un amoureux platonique! songeait Fernand; il faudra bien qu'elle m'entende un jour!

Et il prit le parti de lui écrire une déclaration, une très brûlante déclaration.

Elle n'y répondit pas.

Il en écrivit une seconde, une troisième...

Et Adèle Berger commença de se sentir attendrie, daigna répondre à ses saluts, à ses sourires, mais d'une façon muette; elle n'entendait pas se reconnaître vaincue si vite que cela!

Malheureusement, la nature passionnée de Fernand, jointe à l'égoïsme ordinaire de l'homme, surtout dans ses plus fortes affections, ne lui permettait pas de rester dans une si muette, une si contemplative adoration, et il risqua un grand coup: la proposition d'un projet de promenade — un dimanche — où ils pourraient, enfin, parler de leur avenir, échanger leurs sentiments...

Car c'était absurde de s'aimer ainsi, sans se connaître autrement que par les yeux et par des chiffons de papier!

Mais c'était trop demander, tout de suite, à Adèle Berger. Elle savait qu'il faut avoir peur de l'amour; et, quoique fort touchée, au fond, par tant d'ardeur, elle redevint soudain sévère pour son adorateur. Et cette fois, ce ne fut plus durant quelques jours qu'il ne la vit plus, mais bien durant deux interminables semaines que sa fenêtre demeura close.

Désespéré, désespéré, ne sachant plus qu'inventer pour reconquérir la confiance de sa chère voisine, Fernand se laissa alors reprendre par ses anciens camarades. Ceux-ci le « blaguèrent », et, lui ayant arraché le secret de son chagrin, lui firent un noir tableau de la vie conjugale, le ramenèrent au cabaret, d'où plus d'une fois il sortit tout ébranlé par l'alcool. Et il arriva que la gentille ouvrière le rencontra ainsi, en rentrant chez elle.

Oh! comme elle s'applaudit alors de sa fermeté!

Il était indigne d'être aimé; il n'était pas celui sur qui elle baserait son existence!

Mais, pourtant, elle le plaignait avec beaucoup de mélancolie.

— Quel dommage, se disait-elle... Uu si beau garçon! si travailleur! si bien capable de faire un gentil mari!... Mon Dieu! mon Dieu! pourquoi se perd-il ainsi?

Et à partir de ce moment, ne craignant plus rien, sûre de son cœur, elle se remit très tranquillement à sa fenêtre pour travailler comme autrefois...

(La fin samedi.)

Lè z'aragnès à lo plliafond.

On n'a pas ti la mima cabosse dein stu mondo! Y'ein a dâi tot malins que sont dâi fins retors et dâi malins greliets; y'ein a dâi simplliets que ne sariont pas trobliâ dè l'édhie, ni pi ein trovâ à lo; dâi pèsans à quoui l'est prâo ézi dè fèrè eincrairè que lè laivrés font dâi z'âo, coumeint y'ein a prâo assebin que sont dâi fottus bitès et crayo que l'est dè cliia sorta que y'ein a lo mè.

« Heureux sont les pauvres en esprit, car le royaume des cieus est pour ceux qui leur ressemblent » dit la Biblia. Don cliiâo que sont dinse ont dza lào passeport tot fé po lo Paradis.

Sèdès-vo coumeint Rodiet dit à sè valets quand cliiâo z'ique font oquie dè travai, àobin que l'on fè 'na foutaise:

« Eh! tsancrè dè demi-tot fous que vo z'lès! »

Et no z'auto, quand no dévezeint dè cauquon qu'est on pou bobet, on l'âi baillè totès sortes dè noms assebin; on dit que l'est on mifou, on timbrâ, on tatipotse, on tadié, on tabornio, on bedan, on benet, on pignoufle, on nioque-nioque, on cretin, on tabreluque.

Et y'ein a onco on moué d'auto, kâ on dit assebin dâi dzeins dè cliia sorta que véyont lè sindzo, que l'ont 'na rua dè trào à lào relodzo, que battont la breloque, qu'on pào lào fèrè eincrairè que lè pétubliès sont dâi falots; on lè z'einvouyé preindrè on beliet po Cery et on dit onco que l'ont dâi z'aragnès pè lo plliafond.

Pétrouille, noutron vilho conseiller dè pèrtotse, n'est ni on tadié, ni on tabornio, mâ l'est on coo que n'a pas lè mimo z'idées et que ne fâ jamé coumeint lè z'auto et, dâi iadzo, l'âi preind dâi lubies que font recaffâ bin dâi dzeins.

Coumeint l'est abounâ à cliiâo gazettes qu'espliquont coumeint faut soigni l'espacette, terrâ lè truffès, provagni et surfatâ lè vegnès d'après lè novallès mouédès, Pétrouille soigné son bin coumeint diont cliiâo papai, assebin; sè faviouls sont pas plliantâis coumeint cliiâo ài z'auto, vouagnè sè tsamps tard, lè z'eimbumeinte avoué 'na mistion que fâ veni dâo dèfrou et que mecliè permi lo fémè, reboliè quand lè z'auto ont dza ti fé et, po surfatâ, manigance cein autrameint assebin.

Coumeint vo peinsâ, lè dzeins, que font adé lào z'ovradzo à la vilha mouida, diont quand lo véyont fèrè: « Pétrouille est fou! » et dein lo veladzo passè bo et bin po on tot vretabillio tabornio, avoué lè brelairès que l'a. Mâ ne foudrai tot parâi pas allâ lo l'âi deré, kâ vo sariâ bin refè!

Onna demeindze matin que passavè derrai tsi Tocan, lo valet à stusse doutavè avoué 'na granta pertse lè tailès d'aragnès que y'avâi pè la grandze et paret que y'ein avâi on moué.

— Eh! te possibillio! dese Pétrouille, n'astou pas vergogne dè laissi veni atant d'aragnès què cein pè ta grandze, te devrâi cein fèrè totès lè senannès; n'est pas tsi mè que lè laissèrè veni dinse.

— Pou! l'âi repond Tocan, ne grâvont pas; d'ailleu vò mi avâi dâi z'aragnès pè sa grandze que d'ein avâi à lo plliafond, coumeint vo!

Truites au bleu, sauce fleur de muscade.

— Faites cuire à l'eau salée et acidulée une truite vidée, lavée, mais non écaillée, posez-la sur une serviette, garnissez-la avec des pommes de terre et servez à part une sauce composée de la manière suivante: Faites fondre dans une casserole un morceau de beurre, ajoutez une cuillerée de farine, mélangez bien et délayez avec la quantité nécessaire de cuisson de poisson, pour obtenir une sauce passablement serrée; ajoutez un peu de fleur de muscade et faites bouillir quelques minutes. Passez la sauce et finissez-la avec un filet de Maggi et un jus de citron.

Voulez-vous gagner 50 pour 100? Prenez une pièce de 1 franc, mettez-la dans l'eau forte, laissez-l'y quelque temps et vous aurez bientôt un franc dissous (dix sous).

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 Guillaud-Hovard.