

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 37 (1899)
Heft: 44

Artikel: Croquettes de canard à la Périgueux
Autor: Tronget, Lguis
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-197812>

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: 07.02.2026

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

On tot fin.

Se vo z'itè z'allà soveint vo promenà pè Fräidévela à bin pè lo Ts'let à Gobet lâia onna quienzanna d'annaës, vos ài oïu parlâ dè Janò Retord, que l'étai on tot fin et que pouavè ein remontrâ ào régent po férè lè régliè. Et l'arâi met tot son veladzo à retiulon dein on sat quand s'ageßai dè martchandâ.

On iadzo que l'avâi faut d'ardzeint, Retord sè décida à veindrè sa tchivra que coumeincivè à sè férè on bocon vilhe et que n'avâi jamé éta onna forta laitière. L'attasé don sa bite derrai on tsai et la minè à la fâirè dè Lozena. Pas pe-tout fut su la placie dâo Tunnet, que vouaïtsè onna fenna qu'on lâi desâi la Tienson, que lâi demandè dière fasâi sa tchivra.

— Ie vo la bailllo po chix pices, que fâ Retord.

— Chix pices ! l'est bin dè l'ardzeint po onna bite dince.

— Que l'ai manquè-te ? l'est grassa coumeint on tasson et le va férè lo cabri dein on part dè sennannès. Et ein l'atseteint, vo z'itè sura d'atsetâ dâo laci.

Retord su tant bin eintortolhi la Tienson que l'ai einfela sa tchivra po veint-et-hout francs.

Quand la Tienson l'eut payi et que le sè fut einallaïe, Retord recafavè coumeint on bossu. L'a atsetâ la tchivra et l'atsitera assebin lo laci, que sè peinsavè. Ne sé pas que lâi férè se le n'a pas comprâi cein que lâi yé de. »

La Tienson, tota dzoïaoie ein peinseint que l'arâi bintoût on cabri, mena la tchivra à l'étrablie et lâi reimplie sa retse dè bon medzi. Mâ on bio matin, la pourra Tienson trova sa tchivra crevâie, on ne savâi porque. Bin su que l'étai on coup dè sang dè cein que l'avâi étâ trào bin gouvernâie. Mâ n'avâi rein à férè, quand on est mort, n'ia min dè remido. Asse-bin, la Tienson étai tota trista.

Lo déçando d'apri, le reincontra Janò Retord et le lâi raconta lo malheur que l'ai étai arrêvâ.

— Coumeint ! vottra tchivra l'est crevâie !... N'ia pas moian, que repond Retord, cein mè fâ bin dè la peina ; mâ dein ti lè cas, ie pu vos assura que ne l'a jamé fê cein tsi mè !

A. R.

Hôpitaux d'autrefois.

M. Coyecque a publié une étude intéressante sur les hôpitaux de Paris, à partir de l'année 1500. On est épouvanté, et cela fait vraiment frémir lorsqu'on sait qu'en 1786, pour ne pas remonter plus haut, il y avait 1976 malades à l'Hôtel-Dieu pour 600 lits !... A cette époque, les malades couchaient trois par trois.

C'est à Tenon, à la fin du 18^e siècle, qu'on doit les principales réformes hospitalières ; c'est lui qui, dans ses mémoires sur les hôpitaux parisiens, nous dit qu'il a pu constater, de 1740 à 1742 et jusqu'en 1752, la présence de 3,900 à 4,800 malades à l'Hôtel-Dieu ; dans ces circonstances on devait les coucher par quatre, cinq ou six dans le même lit : « On en met deux ou trois à la tête et deux ou trois au pied, écrit Tenon, de sorte que les pieds des uns répondent aux épaules des autres, et réciproquement ; comment dormir, comment reposer dans cette situation ? le sommeil n'entrant point dans ces lits d'amertume et de douleur ! »

On ne peut penser sans une émotion sincère, dit le docteur A. Vermey, à l'épouvantable existence que devaient avoir les malades, entassés ainsi dans les lits des hôpitaux d'autrefois, exposés à la plus effroyable promiscuité et souvent au contact avec des moribonds ou des morts !

Le Messager boiteux de Berne et Vevey nous est arrivé la semaine dernière, et il n'a pas tardé à se répandre dans tous les coins de la Suisse romande. Il procure certainement à ses innombrables et fidèles lecteurs d'intéressantes distractions. Le choix des matières, leur grande variété, ainsi que l'exécution de ses nombreuses gravures, nous

paraissent tout particulièrement soignés cette année. A côté des renseignements ordinaires et indispensables qui accompagnent le calendrier, on y trouve une foule de choses : articles instructifs, nouvelles gaies et attrayantes, événements principaux de l'année, morceaux patois, boutades, conseils divers, etc. On y remarque tout particulièrement un article sur la *l'Ullage suisse* à l'Exposition universelle, accompagné d'une vue d'ensemble très réussie. D'ailleurs pourquoi en dire davantage, ce serait vraiment prêcher à des convertis ; cet almanach est dans toutes les mains, ainsi que nous voulons de le dire, personne ne s'en prive, tout le monde l'a lu ou le lira.

La lettre de faire-part. — La lettre de faire-part a son utilité dans beaucoup de circonstances de la vie, naissances, fiançailles, mariages, décès, etc. ; mais dans certains milieux on en abuse, on la prodigue à tout propos. Les Américains en ont tellement étendu l'usage que le divorce, par exemple, est une des circonstances accidentelles qui leur ont paru nécessiter l'envoi de lettres de faire-part aux amis. On peut supposer qu'on n'ira pas longtemps avant de donner à cette missive la tournure d'une œuvre d'art, en l'ornant de dessins allégoriques.

Pour le divorce, par exemple, une chaîne brisée ou un pot-au-feu renversé seraient suffisamment caractéristiques. Ce qui serait peut-être mieux goûté serait la reproduction par l'image du fait même qui aurait donné lieu de divorce. Pour un divorce basé sur des sévices, la lettre de faire-part porterait ainsi une illustration représentant le mari en train d'administrer à son épouse une volée de coups de canne.

Pour abandon du domicile conjugal, les deux pigeons du bon La Fontaine seraient tout indiqués.

Croquettes de canard à la Périgueux (40 minutes). — *L'appareil*: Coupez en petits dés les chairs d'un canard rôti ou braisé, de desserte ; plus quelques champignons cuits et truffé facultativement. La quantité de champignons doit être basée dans les proportions d'un tiers, c'est-à-dire que, si le poids des chairs de canard est de 600 grammes, celui des champignons sera de 200 grammes ; quand aux truffes, leur emploi, nous le répétons, est facultatif et dépend des moyens dont on dispose. Jetlez le tout dans une sauce brune très réduite, à laquelle on aura ajouté au dernier moment quelques gouttes d'*Extrait Maggi* ; bien mélanger avec la sauce et déposer cet appareil sur un plat pour le faire refroidir. Avoir soin de passer un morceau de beurre sur la surface pour éviter qu'il se forme une croûte pendant le refroidissement.

Formation des croquettes et friture: Partagez l'appareil en parties du poids de 75 à 80 grammes. Roulez-les d'abord sur la table saupoudrée de farine, en leur donnant *grossso modo* la forme que vous avez adoptée (soit forme de bouchon, rectangle, poire, etc.). Trempez-les alors une par une dans de l'œuf battu avec sel, poivre et quelques gouttes d'huile, et enveloppez-les de mie de pain fraîche passée au tamis. Appuyez bien celle-ci, soit avec la lame d'un couteau, soit en roulan les croquettes sur la table selon la forme qui leur est donnée, et les ranger sur un couvercle de casserole. Huit minutes avant de servir, plongez-les à grande friture bien chaude, pour bien les saisir ; égouttez-les aussitôt qu'elles ont pris couleur sur un torchon étendu, salez légèrement ; dressez-les sur serviette avec bouquet de persil frit et envoyez à part.

La sauce Périgueux ainsi apprêtée, prenez dans une petite casserole deux cuillerées à bouche de truffes hachées, avec deux échalotes également hachées et un déclitire de Madère. Faites réduire celui-ci à moitié, puis ajoutez quelques cuillerées de sauce brune claire et une pointe d'épices. Laissez donner quelques bouillons et finissez la sauce au dernier moment avec cinq ou six gouttes d'extrait Maggi.

LOUIS TRONGET,
collaborateur du *Gourmet de Paris*.

Une baronne anglaise, connue par son inépuisable générosité, faisait ses emplettes dans un magasin de Paris. Elle allait de rayon en rayon, escortée par un employé qui, de temps en temps, prononçait gravement ces mots : *Deux-Dix*. Et les employés, de l'un à l'autre, se répétaient : Deux-Dix.

Intriguée, la baronne demanda une explication sur le mystérieux Deux-Dix.

— Ce n'est rien, répond celui-ci ; un simple mot de convention que nos employés ont l'habitude d'échanger entre eux.

Le soir, un jeune livreur apportait à l'hôtel les acquisitions de la journée.

— Voulez-vous gagner cent sous, mon garçon ? lui demanda la baronne.

— Mais certainement, madame, comment ?

— En m'expliquant ce que signifie Deux-Dix.

— C'est bien simple, répond le livreur. Cela veut dire : Suivez bien de vos deux yeux les dix doigts de l'acheteur ou de l'acheteuse.

La baronne était fixée ; elle avait été prise pour une voleuse à l'étagère. Cette histoire l'a beaucoup divertie.

Eugime.

Avec cinq pieds je suis le monde,
Avec quatre le monde me suit.

Boutades.

Madame à sa domestique :

— Charlotte, la *Feuille d'avis* est-elle venue ?
— Oui, madame.
— Veuillez me l'apporter.
— Oui, madame, dès que je l'aurais lue.

Dans un train de chemin de fer d'une lenteur indicible, comme qui dirait un train d'intérêt local :

Le contreleur. — Vous voyagez avec un billet de demi-tarif ! Vous n'êtes plus un enfant, cependant.

Le voyageur. — Parfaitement, mais je l'étais encore quand j'ai pris le train.

La belle madame Y..., veuve depuis quelques semaines, affiche le plus violent désespoir.

— Après ce malheur qui m'a frappé, il ne me reste plus qu'à m'enfermer dans un couvent pour y finir mes jours !

— Y pensez-vous ! proteste un admirateur ; riche et belle comme vous l'êtes ! A trente ans !

— Pardon, vingt-neuf ! rectifie prestement l'inconsolable

THÉÂTRE. — Jeudi soir, on jouait *Famille*, d'Aug. Germain, une très intéressante comédie, encore peu connue à Lausanne. Il n'est plus besoin de dire qu'elle a été fort bien interprétée par nos artistes, qui tous ont maintenant conquis les faveurs du public. — Demain, dimanche, *l'Etrangère*, comédie en 5 actes, par A. Dumas, fils. Rideau à 8 heures. — Tramway à la sortie.

L. MONNET.

Le docteur DUCHESNE, de Paris, écrit : « Décidément, les *Pilules hémato-gènes* du docteur *Vindevogel* sont pour moi le médicament par excellence dans toutes les convalescences. Lors d'une épidémie d'influenza je me suis toujours parfaitement trouvé de les avoir employées ; les résultats escomptés ont toujours été rapides et m'ont donné complète satisfaction. »

125 pilules à fr. 4.50. — Dépôt dans toute pharmacie.

Papeterie L. MONNET, Lausanne.
3, RUE PÉPINET, 3

AGENDAS DE BUREAUX
POUR 1900

Lausanne. — Imprimerie Guilloud-Howard.