

**Zeitschrift:** Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande  
**Band:** 37 (1899)  
**Heft:** 48  
  
**Artikel:** Pour donner un bon goût à la viande de lapin  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-197861>

### **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>**

La cuisinière, les mains noircies, les joues en feu, le béret en arrière, s'agite, se démène comme un diable dans sa cuisine: tout frit, chante, crépite ou mitonne dans les casseroles.

Sans en avoir l'air, madame n'est pas moins affairée; elle nous reçoit avec un calme apparent, mais elle a hâte de nous voir passer au salon pour pouvoir vaquer à ses petits préparatifs. Elle sort du buffet de service ses plus beaux verres de cristal, ses plus beaux couverts, sa vaisselle la plus fraîche, ainsi que ses mignonnes tasses à café, dont on se garderait bien de se servir en temps ordinaire.

Le mari — cet ami qui doit vous recevoir sans façon — vous sert un apéritif et vous met sous les yeux quelques bibelots, quelquel album photographique pour vous distraire un peu en attendant que le dîner soit servi. Puis il ne tarde pas à vous échapper pour descendre au cellier choisir lui-même ses meilleurs vins, ou s'informer à la cuisine si tout est en règle, si tout sera cuit à point, si le plat de résistance fera bon effet.

Et renseigné sur tout, il vous rejoint au salon comme quelqu'un qui vient de quitter le travail pour prendre son repas, sans se demander ce qu'il y aura sur la table. C'est bien naturel, du reste, puisqu'il est convenu qu'il vous recevra sans façon, avec le menu de tous les jours... avec du « réchauffé » peut-être.

Quoique bien jouée, cette petite comédie ne donne point le change à l'invité. Aussi, quand son tour viendra, il agira de même; que dis-je? il fera mieux encore. Depuis deux jours il se demande déjà si sa cave est assez bien garnie, si les vins sont assez variés et s'il ne pourrait pas vous offrir quelque vieille bouteille à sensation, quelque chose qui surpasse en âge, en finesse, en fumet, tout ce qui lui a été offert l'autre soir.

Madame, de son côté, est allée chez le marchand de volaille et chez son boucher se pourvoir de quelques pièces de premier choix, qui forceront nécessairement l'invité à s'écrier: « Diable! je ne pourrais pas vous recevoir ainsi chez moi!... C'est parfait, distingué, délicieux! »

Alors monsieur et madame seront contents!

Et voilà comment on arrange aujourd'hui les choses entre amis; — ou plutôt voilà comment on les gâte.

Certes, on peut bien, en cela, regretter le bon vieux temps, ce temps où l'on s'invitait très fréquemment parce qu'on pouvait le faire sans dérangement, n'ayant pour principal but que le plaisir d'être réunis.

Aujourd'hui, on se voit moins, on se fréquente moins, on s'invite moins, parce que... disons le mot: ça coûte trop cher! L. M.

Annnonce extraite textuellement du *Nouveliste Vaudois* du 11 mars 1801:

Un veuf de Payerne, qui n'a pas encore atteint l'âge de 40 ans, épris pour une seconde fois de l'amour conjugal, mais dont l'humeur du sexe de cette ville ne lui plaît plus, désirerait trouver une femme dans le Pays de Vaud. Il n'exigerait d'elle que d'être un peu laborieuse, capable de raccommode son linge et faire son ménage, sans exiger trop de fortune; elle peut être assurée d'avance qu'elle jouira de tous les plaisirs et douceurs que peuvent goûter deux époux heureux. Et comme il ne voudrait tromper personne, il déclare d'avance qu'il est un peu sourd, incommode pour laquelle sa femme sera amplement dédommée et s'y accoutumera aisément.

« On peut s'adresser franco, pour plus amples informations, au citoyen Daniel Mollon, à Payerne, qui indiquera en même temps le nom du veuf. »

**Pour arrêter les saignements de nez et le sang d'une coupure.** — Un remède simple et pouvant se trouver facilement sous la main pour arrêter les saignements de nez et le sang répandu trop abondamment par les coupures:

Un accident vient-il à se produire, coupures ou hémorragies nasales, vous prenez un peu d'alun et vous en saupoudrez la plaie si c'est une blessure, ou vous prisez la poudre d'alun si c'est un saignement de nez. C'est un remède qu'il est facile d'avoir toujours chez soi; il n'est pas dangereux, il est prompt à préparer, et ses résultats sont rapides.

(Science pratique.)

**Salade.** — Pour toutes les préparations où l'on fait entrer du vinaigre et du sel, il y a avantage à dissoudre d'abord le sel qui se répartit bien plus uniformément. Ainsi, pour bien réussir une salade, il faut d'abord mettre le vinaigre au fond du saladier; puis ajouter le sel en l'écrasant pour le faire fondre plus vite. On verse alors l'huile, et, enfin, on ajoute le poivre en le faisant tomber dans l'huile qui le mouille très promptement. On remue vivement le mélange, on ajoute la salade et on retourne. Quand il s'agit d'une salade de légumes (pommes de terre, etc.), il est nécessaire de mouiller d'abord les légumes avec un peu de vin blanc: autrement les légumes absorberaient tout de suite le vinaigre.

(Science pratique.)

**Pour donner un bon goût à la viande de lapin.** — On conseille de donner aux lapins que l'on veut tuer des feuilles de céleri dont ils sont très friands et cela quelques jours avant l'abatage. Le céleri donne à la chair un goût relevé très apprécié.

(Science pratique.)

L'*Almanach des chemins de fer du Jura-Simplon*, qui vient de paraître, est très intéressant. Outre les pronostics météorologiques de M. Jules Capré, pour chaque mois de l'année, et dont chacun pourra faire son profit, nous y remarquons nombre de pages attrayantes. Il nous suffira de citer: Le percement du Simplon. — Eug. Rambert et l'étude des Alpes. — Le chemin de fer Pont-Sentier-Bras-sus. — Les patois romands. — L'année 1800. — Un village suisse à Paris, etc., etc. — On se procure cet almanach, qui a une charmante couverture illustrée, pour la modique somme de 30 centimes.

**Le Foyer romand** pour 1900, vient de paraître à la librairie F. Payot, à laquelle nous devons déjà tant de publications intéressantes. On sait que le Foyer romand est un délicieux recueil, qui est de plus en plus goûté; d'année en année, nous le voyons revenir avec un nouveau choix de morceaux dus à la plume de nos meilleurs écrivains de la Suisse romande. C'est là une lecture des plus agréables, qui convient à tous les âges et qui peut être mise dans toutes les mains; aussi la collection de ce charmant ouvrage a-t-elle pris sa place depuis longtemps dans toutes les bibliothèques de famille. Nos félicitations à l'éditeur.

Un de nos abonnés de Lutry nous communique un bulletin électoral de 1820, qui nous donne un curieux exemple des mœurs électorales de l'époque, ainsi que de la sincérité des électeurs.

Ce bulletin imprimé porte ce qui suit:

1820	
Tour	(Ecusson.) LUTRY
Cercle de	
Je nomme celui que je crois le plus éclairé, le plus honnête et le plus propre à la place de Membre du Grand-Conseil, le Citoyen.....	

On voit que l'électeur n'avait plus qu'à ajouter à la plume le nom du citoyen auquel il donnait son suffrage.

La formule contenue dans ce bulletin: « Je nomme celui que je crois le plus honnête, etc. » se retrouve aujourd'hui dans la promesse qui

doit être solennisée par les membres du Grand Conseil et les membres du Conseil d'Etat à leur entrée en fonctions.

**THÉÂTRE.** — *Séraphine*, de Sardou, a été jouée jeudi devant une salle bien garnie, qui a beaucoup applaudi. Mme Person a interprété d'une façon remarquable le rôle de Séraphine. Excellents aussi, Mme Loiseau, MM. Bulle, Darcourt, Fillod et surtout M. Perron. — Demain, dimanche, *Le Maître de forges*, pièce en quatre actes et cinq tableaux, par M. Georges Ohnet. — Rideau à 8 heures.

Samedi prochain, au Théâtre, soirée annuelle de la *Société des Jeunes commerçants*. Programme très varié, dans lequel figure, entr'autres, une saynète vaudoise inédite, par...: *Le mariage de Jean-Pierre*. On dit grand bien de cette saynète. L'action se passe dans le Pays-d'Enhaut, au bon temps où nos montagnards étaient encore fidèles aux traditionnels et gracieux costumes locaux. C'est une « première », qui aura sans aucun doute grand succès.

### Boutades.

Une bonne vieille histoire: Certain officier d'état civil en train d'établir la liste des futures recrues de la commune, croit que l'une d'elles, un émigré, a passé de vie à trépas. Il inscrit donc en regard du nom le mot *mort*. Sur l'observation qui lui est faite que le jeune homme pourrait bien être encore vivant, il modifie son annotation ainsi: *mort par erreur*. Apprenant depuis que le futur conscript est bien parti pour un monde meilleur, il complète comme suit l'adjonction: *remort*.

Chez le marchand de vins:

On parle de deux vieux ivrognes qu'unit la plus étroite amitié.

— Alors, c'est sérieux cette affection?

— Parbleu! un sentiment qui a vingt ans de bouteille.

Un monsieur trempé comme une soupe, s'adresse à deux agents de ronde et, d'une voix exaspérée:

— Voyez dans quel état on m'a mis, s'écrie-t-il.

— Qui cela? demande un des agents.

— Quelqu'un qui demeure dans cette maison, et qui m'a jeté une cuvette pleine d'eau.

— Ce n'est que de l'eau?

— Heureusement.

— Alors de quoi vous plaignez-vous? passez votre chemin.

L'autre jour, un monsieur très superstitieux assistait à un dîner réunissant treize personnes.

— Treize! s'écria-t-il soudain... Nous sommes treize!

— Eh bien?

— Un de nous mourra certainement avant les autres.

L. MONNET.

Le docteur DUCHESNE, de Paris, écrit: « Décidément, les *Pilules hématogènes* du docteur Vindevozel 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 Guilleoud-Howard.