Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 41 (1903)
Heft: 7

Artikel: Recette
Autor: Tronget, Louis
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-199933

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: 31.07.2025

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

Pour l'heure, soignons fidèlement nos vieux chalets. Il en est de formes si charmantes et si artistiques. Ils parlent si poétiquement du passé disparu. Aimons-les.

Cure de Blonay, 9 février 1903.

ALFRED CERESOLE

Qu'en pensez-vous, M. Capré?

Jaloux de la notoriété du prophète de Chillon, un météorologiste anglais indique un moyen de prédire le temps, moyen qui est à la portée d'un chacun.

Il suffit de regarder, avec quelque attention, la flamme des becs de gaz qui servent à l'éclairage des voies publiques et de se souvenir des indications suivantes:

La flamme est-elle très brillante et le centre du « papillon » argenté? Ce sera de la neige pour le lendemain. — Une aigrette éclatante jaillissant des deux côtés et au bas de la flamme annonce une forte gelée. Une lumière bleuâtre est un indice de brouillard; le mauve, au contraire, signale de gros orages. — Y a-t-il un halo autour de la flamme, c'est de la chaleur en perspective. Voit-on des stries verticales sur les bords de la flamme avec des projections lumineuses tout autour, il faut prendre en hâte son parapluie.

Et ainsi de suite, car le météorologiste amateur paraît avoir poussé très loin ses observations. Il recommande, en outre, de se mettre à une centaine de mètres du bec de gaz et assure que son système, basé sur plusieurs années d'expériences, ne l'a jamais trompé.

A quoi servent les vieux journaux. — Trempés dans l'eau froide, ils nettoient les fenêtres à la perfection; il suffit de frotter les carreaux avec le journal mouillé et on a peu de mal à les rendre propres.

Froissez-le dans votre main et frottez le fourneau avec lorsque vous aurez terminé votre cuisine; on enlève rapidement la graisse et, en le faisant souvent, on entretient le fourneau en bon état, de sorte que la graisse ne le ronge pas.

Frottez tous les matins les brosses à décrotter avec un morceau de journal: vous enlèverez la poussière.

Un morceau de journal roulé en boule nettoie fort bien les casseroles.

Quelques journaux percés de petits trous pour la ventilation et faufilés sur une étoffe, forment une couverture chaude et confortable par les froides nuits d'hiver.

Des morceaux de journaux, taillés sur le patron du pied et formant chaussette, sont le meilleur moyen de lutter coutre le refroidissement des extrémités inférieures.

Des petits fragments de journaux sont très utiles pour allumer les lampes et les bougies; il est rare cependant d'en trouver, même dans des ménages bien tenus; pourtant, dans les moments de loisir, on peut en faire bien des douzaines avec un vieux journal. Vous pouvez encore en faire de petites rognures et les friser (c'est un amusement pour les enfants), puis les mettre dans une toile pour confectionner un matelas propre et sain pour le dernier-né, matelas qu'on peut renouveler souvent à peu de frais.

Timbre rare. — Entre écoliers:

— Dis-moi, Charles, tu n'aurais pas des timbres étrangers à me donner ou à me vendre, pour ma collection?

— J'en ai un de *La Chaux*, si tu le veux?

Tranquille comme Baptiste! — Quelle peut bien être l'origine de cette expression, si souvent employée?

Elle ne remonte, croyons-nous, qu'aux premières années de la République, de 1793 à 1795, c'est-à-dire à l'époque où *Baptiste* (cadet) se faisait applaudir de tout Paris. Acteur du théâtre Montausier, puis de celui de la République, ce célèbre comédien avait admirablement réussi dans les *niais*, et par son calme seul il provoquait le fou-rire. A cette époque, l'agitation était à son apogée à Paris, la fièvre politique avait envahi tou[illegible] les classes de la société et causait de nombreux ravages; et cependant, alors comme aujourd'hui, les théâtres étaient combles. On applaudissait chaque soir Talma, Molé-Monval, Baptiste aîné, Bapliste cadet, Mmes Duchesnois, Raucourt et Mlle Mars, encore enfant. Mais le lendemain, lorsque la voix d'Hébert se faisait entendre dans le *Père Duchesne*, plus d'un Parisien s'écriait: « Oh! mon Dieu! quand serons-nous donc *tranquilles comme Baptiste?* ». De là ce dicton populaire.

C'est le moment.

Bien que venu comme grêle après vendanges, l'*Almanach du Conteur vaudois* fait quand même son petit bonhomme de chemin. Chaque jour nous arrivent encore des demandes. Tout nous autorise à croire que nous aurons bientôt le doux regret de devoir répondre: « Epuisé. A l'an prochain ».

Avant de boucler nos comptes, nous tenons cependant à exprimer encore toute notre reconnaissance aux personnes qui nous ont aidé de leurs conseils, de leur appui et surtout de leur précieuse collaboration. C'est sur ces personnes que nous reportons la plus grande part des félicitations nombreuses qui nous ont été adressées; c'est à elles que nous devons le réel succès de notre nouvelle publication.

Forts de ces sympathies et de ce premier succès, nous nous mettons courageusement à la tâche pour préparer l'*Almanach de 1904*. Quelques observations nous ont été présentées; nous en tiendrons compte dans la mesure la plus large possible. En un mot, nous tâcherons de faire mieux encore. Nous ferons mieux.

Le centenaire vaudois à Genève.

Sur l'initiative de quelques personnes, dit le *Lien vaudois*, un grand nombre de Vaudois étaient réunis, mardi soir 2 février, à la Pinte Vaudoise, à Longemalle, pour discuter de l'opportunité de faire quelques préparatifs pour célébrer à Genève le centenaire du 14 avril. L'assemblée a décidé de célébrer la fête à Genève et a nommé un comité chargé d'étudier les voies et moyens et de faire des propositions. Le comité a été composé des 7 présidents des Sociétés vaudoises, soit de MM. H. Jaccard, Cosandey, Blanc, Delafontaine, Paquier, Brélaz et Langdorf, et de MM. Monard, E. Favre, Devegney, Baud, Berney, Weber, Burnet, Dr Masson. Disons, sans vouloir anticiper sur le programme, que M. Jacques-Dalcroze a fait à l'un des membres du Comité des propositions extrêmement généreuses et attrayantes, qui donneront un grand relief à cette fête.

Que faire de nos enfants?

Le choix d'une profession cause bien des soucis à beaucoup de pères de famille et de jeunes gens. A ce sujet, qu'un aide utile et sûr serait le bienvenu. « L'Union Suisse des Arts et Métiers » s'est préoccupée de cette importante question. La commission centrale des examens d'apprentis a fait paraître (chez Bücher et Cie, à Berne) un opuscule intitulé: *Le choix d'une profession*, donnant des règles simples, courtes, basées sur une longue expérience et sur une connaissance approfondie de la grave question qui préoccupe tous les amis de la jeunesse. Cette brochure tient particulièrement compte de ce qu'il nous faut en Suisse; elle a été élaborée et revue par des hommes compétents et pratiques. Ne coûtant que *30 c.* et à partir de dix exemplaires *15 c.* pièce, les autorités tutélaires et scolaires l'achèteront sans doute pour en distribuer un exemplaire à chaque garçon quittant l'école au printemps.

« Aux grands noms. »

En parcourant le Bottin de Paris, pour 1903, on voit que:

Molière est tailleur au faubourg Saint-Denis et Boileau, marchand de vin, au Faubourg du Temple.

Racine, lui, fait des petits-fours, rue de Montreuil. Bossuet est tailleur-expert, rue Lafayette; Fénelon, luthier, rue de Belleville.

Et quand Despréaux, qui est aussi marchand de tabac rue des Francs-Bourgeois, s'avise de dire: « Enfin Malherbe vint.... », c'est de Malherbe qui vend des légumes aux environs des Halles qu'il entend parler.

N'oublions pas le bon La Fontaine, qui tient boutique d'articles de pêche en l'île Saint-Louis.

Recette.

Soupe à la limagne.

6 personnes. 1 heure ¼.

ELÉMENTS: 200 gr. de potirons (poids net), 25 beaux marrons, le quart d'un céleri-rave, une pomme de terre, 80 gr. de beurre, 1 litre d'eau, ¾ litres de lait, 25 gr. de sel, une petite cuillerée à café de Maggi, pluches de cerfeuil.

OPÉRATION: Après avoir incisé l'écorce des marrons, passez-les à l'eau bouillante pendant 7 à 8 minutes; ceci pour soulever l'écorce et pour pouvoir l'enlever facilement ainsi que la pellicule qui est dessous. Coupez en gros dés le potiron et le céleri-rave et faites-les étuver pendant 20 minutes avec 30 à 40 gr. de beurre, ajoutez les marrons et 1 litre d'eau tiède, le sel, et faites cuire doucement pendant 35 à 40 minutes. Passez au tamis fin, allongez la purée obtenue avec le lait bouilli, portez à l'ébullition en remuant et laissez bouillonner ensuite sur le côté du feu pendant 10 minutes. — Pendant ce temps, coupez la pomme de terre en petits dés de 7 à 8 millimètres de côté, passez à l'eau froide et épongez-les bien dans un torchon, ceci pour les empêcher de se coller et faites-les sauter avec le reste du beurre, et ce, jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits et légèrement rissolés. — Au moment de servir, ajoutez le Maggi hors du feu, versez dans la soupière et ajoutez les dés de pomme de terre et le cerfeuil.

LOUIS TRONGET.

(La Salle à manger de Paris.)

Sur les dents.

Où donc est-il le bon — ou le mauvais — temps où les Lausannois se plaignaient de ne savoir que faire de leurs soirées!

Ils crient grâce, aujourd'hui.

Comités et répétitions pour le centenaire, concerts, conférences, récitals, soirées d'amateurs, théâtre, kursaal, etc., ça n'en finit pas.

Cette semaine, il n'y a pas eu un soir de répit. Et ça recommence. Demain soir, au **Théâtre.** *Les pauvres de Paris*, grand drame en 7 tableaux, et *Ma Bru*, amusante comédie. Au **Kursaal**, *Marguerite et ses 9 lions*, *Massé et Mariette*, puis une comédie, *Petit hôtel*.

Boutade.

Au restaurant.

— On ne sait donc pas assaisonner les plats, dans votre maison! Vous m'avez servi un potage sans goût, un poisson qui ne sentait que l'eau, un rôti d'un fade! .. Il n'y a donc rien de salé, ici? ..

Le garçon (souriant). — Si monsieur veut bien attendre la note?...

Dès lundi, 16 courant, le BUREAU DU CONTEUR est installé ruelle St-François, maison de l'imprimerie Vincent, au rez-de-chaussée.

A notre numéro de ce jour est joint un prospectus du **Commerce d'expéditions de Chaussures H. Brühlmann-Huggenberger à Winterthur,** *destiné à nos abonnés de Lausanne, et sur lequel nous attirons l'attention de nos lecteurs.*

La rédaction: J. MONNET et V. FAVRAT.

Lausanne. — Imprimerie Guillaud-Hoguer