

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 41 (1903)
Heft: 39

Artikel: Omelette à la Briarde
Autor: Tronget, Louis
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-200474>

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: 09.02.2026

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

dzanlião de Sami que mè desâi que l'ire la tsamba !

MARC A LOUIS.

Pour ouvrir et fermer le sac.

Les chefs de compagnie d'un certain nombre de bataillons ont reçu, aux manœuvres du 1^{er} corps d'armée, un carré de papier portant imprimée l'instruction suivante, dont nous respectons religieusement l'orthographe :

INSTRUCTION

POUR L'EMPLOI DU SAC A DOUILLES

(Modèle Fiechter, brevets d'invention N^o 1901.)

Rempli ou vide le sac se porte au dos. — Pour y recueillir des douilles, d'eboucler en bas les bretelles — prendre le sac du côté gauche — tirer la bretelle de derrière munie de boutonnières sur l'épaule droite — lever la bretelle de devant, ajuster à la taille de l'homme et boutonner par le double bouton — puis prendre le sac devant le corps — ouvrir la courroie de paquetage et boucler au dernier trous — ouvrir le sac et il sera prêt à s'en servir. — Le travail terminé — serrer l'ouverture — ture du sac moyennant la courroie de paquetage — d'eboutonner les bretelles du double bouton et les boucler de manière à pouvoir porter le sac au dos.

— Comprenez-vous, à la lecture de ce petit chef-d'œuvre, comment s'ouvre et se ferme le fameux sac à douilles ?

— Ni moi non plus !

Problème. — La solution du problème publié dans notre numéro du 5 courant est : 99 % = 100. Ont répondu juste : MM. E. Duperret, Vuillens-Château ; H. Guilloud, Avenches ; A. Dufour, La Rosiaz, Pully ; O. Badel, Vuillens ; P. Andergon, Chésoelloz, et Gétaz-Cailler, Vevey. La prime est échue à M. Gétaz.

Devinette. — On a célébré, l'autre jour, un mariage curieux. Les personnes intéressées à ces noces étaient : 2 frères et 2 sœurs ; 2 cousins ; 3 époux et 3 épouses ; 4 pères et 4 mères ; 4 fils et 4 filles ; 2 oncles et deux tantes ; 2 neveux et 2 nièces, et pourtant il n'y avait en tout que 6 convives.

Les réponses sont reçues jusqu'au jeudi, à midi. Les abonnés seuls ont droit au tirage au sort pour la prime.

La science avant tout.

Un de nos lecteurs veut bien nous communiquer le *Véritable Messager boiteux de Bâle en Suisse* pour l'an 1811. Nous y lisons ce qui suit :

Un Allemand attaqué d'un mal inconnu qui lui desséchait toutes les sources de la vie, après avoir épuisé la science des médecins de son pays, alla consulter un médecin de Leyde dont on lui avait vanté l'habileté. Il arrive, se présente, et avant qu'il ait achevé le récit de ses maux, le docteur effrayé de sa figure défaillante, lui dit froidement qu'il n'a rien à lui ordonner.

Le malade insiste.

— Eh bien, monsieur, mangez.

— Manger quoi ?

— Du cresson.

— Combien ?

— Tant que vous voudrez.

Le malade sortit et le médecin crut qu'il n'irait pas jusqu'au lendemain.

Cependant, le pauvre délaissé se fit servir du cresson ; il en mangea soir et matin, et fit si bien qu'il recouvra la santé et son embonpoint.

Il crut alors devoir témoigner sa reconnaissance à son sauveur ; il va le trouver muni d'un riche présent.

Le médecin eut peine à le reconnaître ; il ne pouvait croire à une guérison aussi miraculeuse. Mais enfin, quand il ne peut en douter, il prie l'Allemand de passer dans son cabinet, et là, prenant un pistolet, il lui brûle la cervelle, l'ouvre, et cherche dans l'examen de

son corps la cause d'une maladie dont tous ses confrères n'avaient pu découvrir le principe et qu'il avait guérie sans le vouloir.

Ce récit est naïvement intitulé : « Moyen atroce pour découvrir le principe d'une maladie jugée incurable. »

Quatre chœurs. — En notre époque où la musique tend de plus en plus à rentrer dans le domaine des sciences ardues et compliquées, ou le vrai chant populaire, qui devrait avoir son principal mérite dans la simplicité même, disparaît de plus en plus, on ne saurait qu'encourager certaines tentatives.

J'ai sous les yeux le recueil des « Vier Männerchöre » de M. Otto Barblan. Ce sont quatre petits chœurs pour voix d'hommes, d'une structure facile et agréable, avec texte allemand et français, et qui viennent de paraître chez W. Sandoz, Neuchâtel. Le premier : *Fremung* (Séparation) commence heureusement la petite série. Mais je préfère infiniment, quant à moi, le texte allemand à l'autre. Que M. Barblan me permette de le mettre en garde contre les adoptions, traductions, etc., qui sur des paroles simples et jolies de naïveté, brodent des vers un peu mirlitonnesques. P. S.

La nouvelle bonne. — Oh !... bien... madame, je crois que votre maison pourra me convenir... Ah ! j'oubliais : avez-vous des enfants ?

LA DAME : J'en ai cinq. Mais si vous trouvez que c'est trop, je pourrai en noyer deux ou trois.

Fumeurs !... Fumeurs !... — Désireux de se rendre un compte exact de l'action du tabac sur l'organisme humain, un docteur américain va entreprendre une série d'expériences qui se prolongeront pendant six mois.

Douze sujets de vingt à cinquante ans, parfaitement constitués, ont été choisis. On va les faire fumer dans des conditions méthodiques et progressives. L'état physique et physiologique de ces douze sujets, qui seront naturellement internés dans une salle spéciale, sera noté tous les jours. On notera la température, l'appétit, la force musculaire, etc. L'expérimentateur est décidé à mener à fond son enquête sur le degré exact de nocuité ou d'innocuité du tabac.

N'est-ce pas le cas de rappeler les vers de Louis Favrat :

Dans ces rêves du soir que l'on fait éveillé,
Dans le charme idéal d'une indolente pose,
Lorsqu'on étend les bras et que l'on a baillé,
Oh ! qu'un demi-grandson est une bonne chose !

Omelette à la Briarde.

(6 personnes)

Pour faire une omelette dans les conditions qui conviennent, c'est-à-dire ni trop cuite ni trop baveuse, elle ne doit pas comporter plus de 10 œufs. Si ce nombre est dépassé, il vaut mieux en faire deux. Pour 6 personnes, il conviendrait donc d'en faire deux de 6 œufs chacune.

Emincez finement le rouge de 2 carottes moyennes (rien que le rouge, ce qui donne 150 gr. environ). Assaisonnez d'une pincée de sel et d'autant de sucre en poudre et faites étuver pendant un quart d'heure avec 40 grammes de beurre. Ajoutez alors 2 cuillerées à bouche de bouillon ou simplement d'eau, cuisez encore pendant 20 minutes, et réduisez finalement le liquide jusqu'à ce qu'il n'en reste plus que quelques gouttes. Ajoutez, hors du feu, 4 cuillerées de petits pois passés à l'eau bouillante, 25 gr. de beurre et 5 gouttes « d'arôme Maggi ». Sautez le tout pour bien mélanger. Garnissez chaque omelette avec la moitié de cette préparation ; couvrez-la d'abord en ramenant dessus une partie de l'omelette avec la fourchette, et finissez de l'enfermer dedans, en la renversant sur le plat. Vous pouvez servir tel que, ou entourer les omelettes de quelques cuillerées de sauce crème.

LOUIS TRONGET.

(La Salle à manger de Paris.)

La poste de nos grands-pères.



Plaignons nos ancêtres qui n'ont même pas connu les chemins de fer. Quelle complication d'existence, avec la méthode en vigueur il y a moins d'un siècle. Comme il fallait calculer ses dates pour faire parvenir en temps utile un billet à destination ! Encore les contemporains de Charles IX étaient-ils favorisés, car avant le quinzième siècle, la poste pour l'usage des particuliers était à peu près inconnue.

Nos aïeux les Gaulois étaient tenus d'être leurs propres facteurs. Jules César, après la conquête, avait bien établi avec Rome un système de relais qui lui permettait d'expédier un message en quatre semaines de la pointe de l'Armorique jusqu'à la capitale de la République, mais il s'en réservait l'usage. L'habitude d'écrire est née à une époque très récente.

Les sujets de saint Louis s'arrangeaient encore tant bien que mal pour communiquer à travers les provinces, on profitait d'une occasion qui était d'ordinaire assez rare. L'Université de Paris, qui attirait à elle des écoliers de province, se chargea au treizième siècle de faire parvenir leurs messages à leurs parents et ne tarda pas à étendre son service à d'autres particuliers. Louis XI créa pour la première fois une poste d'Etat, moins pour être utile à ses sujets que pour pouvoir examiner à loisir leurs correspondances. Il fut en effet l'inventeur du cabinet noir. Dès lors, jusqu'à la Révolution, peu d'innovations furent introduites. L'Etat consentait à un traitant, c'est-à-dire à un financier, moyennant redevance, la concession de cette administration spéciale. Elle n'était pas encore très développée à la veille de 1789, puisqu'en 1778 la petite poste de Paris se contentait de 9 bureaux et de 117 facteurs.

Il est bon tout de même de se retourner de temps en temps vers le passé pour se consoler des imperfections du service postal actuel.

Pour voir mourir Sarah, il y aura foule demain soir, dimanche, au Théâtre. *La dame aux camélias*, de Dumas fils, est une des pièces où excelle **Sarah Bernhardt**. D'ailleurs, pour cette représentation, la célèbre comédienne est accompagnée des artistes de son théâtre ; c'est dire que l'interprétation sera en tous points celle de Paris. L'aubaine est rare.

10 d'arithmétique à *Jacques Inaudi*, le calculateur prodige que les Lausannois, en foule, vont applaudir chaque soir au *Kursaal*.

Outre les *cyclistes Belong*, qui méritent d'être vus, le *Kursaal* nous offre encore des *Fakirs indiens* avec de curieux animaux exotiques et *miss Bora*, une charmeuse de serpents.

La livraison de septembre de la BIBLIOTHÈQUE UNIVERSELLE contient les articles suivants :

Suisse et France en 1800. La question de Savoie, par Edmond Rossier. — L'échelle. Roman, par J.-P. Porret. (Neuvième partie.) — Comment on vieillit, par Henry de Varigny. (Troisième et dernière partie.) — Impressions d'enfance, par M.-L. Tyssandier. (Troisième partie.) — Un peintre de l'âme moderne. Eugène Carrière, par Louis Gillet. — Le flotteur d'Imatra. Conte, par Guy Roman. — Un géographe suisse au dix-neuvième siècle. Paul Chaix, 1808-1901, par Arthur de Claparède. (Seconde et dernière partie.) — Chroniques parisiennes, italiennes, anglaises, américaines, suisses allemandes, scientifiques et politiques. — Table des matières du tome XXXI.

Bureau de la *Bibliothèque universelle* :
Place de la Louve, 1, Lausanne (Suisse).

La rédaction : J. MONNET et V. FAVRAT.

Lausanne. — Imprimerie Guilloud-Howard.