

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 44 (1906)
Heft: 12

Artikel: Salade du baron Brisse
Autor: Tronget, Louis
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-203220>

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: 02.04.2026

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

commandant Emile Mayer (Abel Veuglaire) — La conférence d'Algésiras, par Ed. Tallichet — La folie de Made-moiselle Priscille. Nouvelle, de E. Rentoul-Esler. — Chroni-ques parisiennes, italienne, allemande, américaine, suisse, scientifique, politique. — Bulletin littéraire et bibliogra-phique. — Table des matières du tome XLI.

Bureau de la *Bibliothèque universelle* :
Place de la Louve, 1, Lausanne

Une pincée de recettes.

(SUITE ET FIN)

Pour ôter les lentilles du visage.

PRENEZ égales parties de joubarbe et d'éclairé, distillez au bain de sable, et vous lavez de cette eau.

Autrement.

Prenez du jus d'oignons et appliquez-le à l'en-droit où il y a des lentilles.

Autrement.

Faites bouillir des feuilles de lierre dans du vin et vous étuvez de cette décoction.

Eau pour blanchir le visage.

Prenez six pieds de veau hachés, six onces de son, quatre onces et demie de myrrhe en poudre, trois livres de lait et autant de vin distillé selon l'art. On s'en lave la face, en la frottant avec de l'alun poli.

Eau pour noircir les sourcils.

Lavez d'abord vos sourcils avec la décoction de noix de gales. Ensuite frottez-les avec un pin-ceau trempé dans la dissolution de vitriol vert, et laissez-les sécher. On peut ajouter un peu de gomme dans la dissolution.

Contre le feu volage au visage.

Prenez des oignons de narcissé, avec moitié autant de graine d'orties nouvelles. Pilez-les ensemble avec un demi-septier de vinaigre, et frottez-vous-en le soir. On se bassine aussi avec le jus de cresson alenois.

Pommade contre les rides du visage.

Prenez suc d'oignons des lis blancs et miel de narbonne, de chacun deux onces ; cire blanche fondue, une once, incorporez le tout ensemble et faites-en une pommade. Il en faut mettre tous les soirs et ne s'essuyer que le matin avec un linge.

Pommade pour faire croître et revenir les cheveux.

Prenez graisse de poule, huile de chenevis et miel, de chacun quatre onces ; faites fondre le tout dans une terrine, et les incorporez ensemble, jusqu'à ce qu'ils soient en consistance de pommade. Il faut se frotter huit jours de suite de cette pommade.

Pour faire mourir et disparaître les puces.

Faites une décoction de tribule terrestre, ou de persicaire, ou de coloquinte, ou de ronces, ou de feuilles de choux, et répandez-en dans la mai-son, ou parfumez votre chambre avec du serpolet ou du pouliot.

H.

Les dernières soirées. — Les soirées de sociétés touchent à leur fin ; encore deux ou trois et le dé-filé sera terminé. Ce soir, au Casino-Théâtre, c'est le tour de l'*Orphéon*, qui célèbre son 39^{me} anniver-saire. Mme Monneron-Dépassel, pianiste-virtuose, et Mlle Junod, cantatrice, lui prêtent leur gracieux concours. Pour terminer la partie officielle, une opérette-bouffe, *Tromb-At-Ca-Zar*, musique d'Of-fenbach, avec un ballet dansé par un groupe d'Amis-Gymnastes.

Duè et duè et duè fant quatre.

LAI A Z'U n'a dansé l'autro demeindzè à N^{me}. On gaillà qu'étai volet à R^{me}, tot proutsè de N^{me}, lài est venù.

— Te faut resta onco avoué no déman, lài fâ

on ami ; te vindrà eutsi à l'hôte ; ye on lhi asse grand.

— Dis pas na ; mà vo z'ilès dza dou po drumi dein lo mîmo lhi, et se ton camerado me vâi arrevâ, l'est dein lo cas de fèrè dâo trafi, vu que ne no sein dza tzermailli sta veilla po 'na dan-châosa.

— T'inquiète pas ! mon camerado ein a onna bombardâie dâo tonnerè ; ne vâo rein vèrè et ne vollièin ètrè levâ devant que l'aussè botsi de sonicâ.

Ye vont don. Lo lhi ètai dein l'étrablio, ein eintreint, à man drâitè.

Lo gaillâ de R^{me} se fourrè dè la part de la rietta ; tandu que l'autro s'étai à bio mâitein dâo lhi.

N'javâi pas 'na demi-hâora que lài étiont que lo camerado s'aminè tant bin que mau ein tsan-teint, on pou ein fausset :

Viens, Poupoule, viens, Poup...
... oule, viens...

Arrevâ vè lo lhi, trait sè bottès et sa veste et s'abetsè à mâiti vetu à bord, decoutè lè dou z'autro. Quand lài est et que l'éteind sè pî, l'est tot èbayi d'ein reincontrâ on moué, et sè met à fourguenâ permi tot ein lè compteint.

— Que dâo diablo cein vâo-te derè ? m'einlevâi se n'ia pas chix pî per dedein lo lhi ! A que sont-te ?

— Kaise-tè fou, se lài repond son camerado ; t'as bu on coup et te compteî dou iadzo lè tins.

— Diabe lo pas ! vouaïque z'ein bin chix !

— Kaise-tè, tatipotse, et laisse-mè drumi.

— N'est pas quèstion ! sarâi bin la metsance se mè trompo. Vu vaîrè cein.

Adon, se relâivè, allumè lo falot, sè met à léva lo linsu pè lo pî dâo lhi et à compta lè piautès : ion ! dou ! trai ! quatro !

— T'as réson, se fâ à son camerado ; n'ein a rein què quatro.

Et persuadâ que ne sont bin rein que lè dou, son camerado et li, et que s'étai trompâ, se re-fourrè à lhi ein desèint : « Tot parâi, on est rudo bête quand on est sou ! » X. X.

Salade du baron Brisse.

(6 personnes)

(Se fait au moment.)

Ayez six petites pommes de terre Hollande cuites à l'eau et encore brûlantes. Pelez-les et coupez-les en rondelles très fines dans un saladier. Ajoutez-y une cuillerée à bouche d'oignon finement hâché, trois cuillerées de pelures de truffes crues concas-sées, un petit verre de Sauternes, et remuez jusqu'à ce que la fécula de pomme de terre ait absorbé tout le vin. Ajoutez à nouveau : une pincée de sel fin, une bonne prise de poivre, quatre cuillerées d'huile fine, une cuillerée de vinaigre, le jus d'un quart de citron, cinq gouttes de « d'Arome Maggi » et une demi-cuillerée de cerfeuil hâché.

Remuez encore pour bien mélanger ce complé-ment d'assaisonnement avec les pommes de terre et servez.

(La Salle à manger de Paris.)

LOUIS TRONGET.

Le programme obligé. — Un jeune prodige — où donc, la famille qui n'a le sien ? — exé-cute sur le piano un morceau de caractère plu-tôt guerrier.

Les parents sont en extase ; les invités, rési-gnés.

— Dites, monsieur, fait une vieille tante à son voisin, est-ce assez joli ? Comme c'est bien ça ! Comme c'est rendu ! On entend le bruit des soldats qui s'éloignent...

— Ah ! s'ils pouvaient seulement emporter le piano ! murmure le monsieur.

Et le bon Dieu sourit. — Deux mioches, deux frères, couchaient dans le même lit.

Leur premier soin, en se glissant entre les draps, était de faire, en commun, la prière du soir. Chacun en disait une partie.

Un soir que le cadet tombait de sommeil, il fait à son frère :

— Ecoute, Popaul, récite, moi je joindrai les mains.

A vos souhaits !

Nous sommes en plein règne du coryza, en plein triomphe de l'éternuement. Comment se débarrasser promptement du rhume de cerveau ? Priser plusieurs fois par jour une pincée d'une poudre composée par moitié de café torréfié pulvérisé et de menthol. C'est un remède peu compliqué et dont on se trouve généralement bien. Un peu de vaseline boriquée, introduite dans les narines au moment du coucher, fait aussi diminuer rapidement l'écoulement.

Qui sait ? — Madame accable son mari de reproches. Il est sans attentions pour elle ; il lui refuse tout ; il n'est aimable que pour les autres.

— Oui, oui, tu préfères jusqu'à tes bêtes. Tiens, encore la semaine dernière, quand Tou-tou est mort, tu l'as fait empailler.

— Mais, ma chère amie.

— Il n'y a pas de mais. Je suis sûre que tu n'en aurais pas fait autant pour moi !

En chemin de fer. — Un vieux trouper fait face à une dame. Il tire sa pipe de sa poche et l'allume.

La dame fait un haut-le-corps.

— Ah ! ça, lui dit brusquement le trouper, on ne fume donc pas dans votre régiment, ma-dame ?

— Dans mon régiment, c'est possible, mais dans ma compagnie, jamais !

Théâtre et Variétés.

Jeudi, a commencé la série des représentations de *Napoléon*, la pièce historique à grand spectacle, par laquelle M. Darcourt va terminer la saison de comédie. Est-il besoin encore de dire que notre di-recteur et son excellent régisseur, M. Derouilhé, ont fait des merveilles de mise en scène ? Toutes les ressources de leur habileté et de notre petite scène ont été mises à contribution. Ce spectacle, dit-on, ne sera donné que huit fois. Vous voyez donc avertis, chers lecteurs. — Demain, dimanche, dernière de *Le Réveil*, d'Hervieu, et *Durand-Durand*.

*

Aux Variétés, *Les Charbonniers*, opérette en 1 acte, de , a succédé aux *Noces de Jean-nette*. Les habitués de notre scène de Bel-Air sem-blient prendre un plaisir tout particulier à ces repré-sentations d'opérette, montées, d'ailleurs, avec beaucoup de soin par M. Tapie. A côté de cela, le programme contient nombre de numéros inédits et très intéressants. Il est, depuis hier soir, presque entièrement nouveau. Si l'on veut ne rien manquer, il faut aller chaque semaine, une fois au moins, au Kursaal.

Un bon conseil !

On reproche généralement au café de hâter la di-gestion. Le café accélère bien la marche de la diges-tion, mais il le fait d'une manière artificielle et nu-isible à l'organisme. Par l'emploi du café, constate le professeur Schulzen, *une certaine durée de la digestion est complètement supprimée* et l'excita-tion produite par le café enlève au corps une por-tion des aliments avant leur digestion et par consé-quent trop tôt. Ce faisant, nous supprimons à notre corps les substances nutritives que nous voulions lui donner et nous ne lui laissons, pour la consom-mation et l'utilisation de la nourriture, ni temps ni repos. Voilà pourquoi *ceux qui souffrent de l'esto-mac devraient avant tout s'abstenir de café ordinaire* et chercher à le remplacer par une bois-son vraiment bonne et salutaire. Ils en trouvent une dans le café de malt Kathreiner qui est universelle-ment réputé. Cet excellent produit possède au plus haut degré *l'arôme délicieux et la saveur toute spéciale du café ordinaire, sans présenter un seul de ses désavantages*.

Rédaction : Julien MONNET et Victor FAVRAT.

Lausanne. — Imprimerie Guilloud-Hovard.
AMI FATIO, successeur.