

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 44 (1906)
Heft: 18

Artikel: Brochettes de foie de veau
Autor: Tronget, Louis
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-203340>

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: 15.02.2026

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

La « Mobile » est avec nous !

On nous écrit :

« Votre boutade de samedi dernier, au sujet de la statue de Guillaume Tell — qui attend toujours qu'on répare son arbalète — me rappelle une amusante anecdote contée par Louis Vulliemin.

Vulliemin, en séjour à Paris, raconte, dans une lettre à M^{me} Courvoisier, une visite qu'il fit à M^{me} Ducloux :

« J'étais ami du père de M^{me} Ducloux, un homme de pic et de cœur. Il m'a souvent promené dans Paris. Un jour, c'était en 1848, il avise un groupe de *mobiles*, me fait un signe et m'arrête de manière à me faire entendre leur conversation. Mais tout à coup l'un d'entre eux se tournant vers nous :

— Qui sont ces citoyens qui paraissent s'amuser de ce que nous disons ? Etes-vous Français ?

— Non, nous sommes Suisses.

— A la bonne heure, c'est tout un, vous êtes les fils de Guillaume Tell. Eh bien ! je connais Guillaume Tell, moi. Je ne suis pas comme ces camarades qui ne savent rien. J'ai vu Guillaume Tell, un brave homme. Mais j'ai fait une observation : vous vous servez d'arbalètes ; ce n'est plus l'arme qui convient contre les tyrans ; nos fusils valent mieux que ça. Nous vous en enverrons, au besoin, enfants de Guillaume Tell. En tout cas, *comptez sur la mobile.* »

Brochettes de foie de veau.

(6 personnes.) (25 minutes.)

Pour faire 6 brochettes, ayez : 600 gr. de foie de veau bien blond, 200 gr. de lard de poitrine bien maigre et 4 moyens champignons crus, bien frais. Détaillez le foie en carrés de 3 1/2 cm. de côté sur 1 cm. d'épaisseur, mettez-les sur un plat et assaisonnez de sel et poivre. Retirez la couenne d'après le lard, coupez-les en carrés de mêmes dimensions, mais un peu moins épais, et passez-les à l'eau bouillante pendant 5 min. Coupez les champignons en trois sur l'épaisseur. — Cela fait, prenez des petites brochettes en fer entamé ayant 13 cm. de long environ, ou bien faites des fûches en bois de mêmes dimensions. Sur chaque brochette, enfilez : un Carré de foie, un Carré de lard, un Carré de foie, une tranche de champignon, puis encore deux Carrés de foie, un de lard et une tranche de champignon, ce qui fait par brochette cinq Carrés de foie, deux de lard et deux tranches de champignons. Arrosez d'huile, saupoudrez copieusement de fine chapelure, et faites griller doucement pendant 12 minutes environ. Servez ces brochettes sur une sauce duxelles mise à point avec 6 gouttes « d'Arome Maggi », ou bien faites ceci : Ayez 1 1/2 décilitre de bon jus de veau réduit, liez-le avec une pincée de féculle, et mettez à point, hors du feu, avec 6 gouttes « d'Arome Maggi » et 25 grammes de beurre.

(*La Salle à manger de Paris.*)

LOUIS TRONGET.

Un rapport.

Une municipalité avait placé un de ses ressortissants, un vieillard, dans un village voisin. Des réclamations lui furent adressées à ce sujet. Elle décida d'envoyer un de ses membres sur les lieux, afin qu'il puisse se renseigner exactement.

Deux jours après, la municipalité est réunie pour entendre le rapport de son délégué.

Le syndic ouvre la séance.

— Eh bien, dit-il, s'adressant au municipal en question, tu es allé hier là-bas ?

— Oui, hier matin.

— Alors, que t'ont-ils dit ?

— Eh bien, ils m'ont dit... ceci, cela.

— Et puis qu'as-tu répondu ?

— Que voulez-vous, j'ai rien répondu.

— Alors la discussion est ouverte, dit le syndic, et si personne ne demande plus la parole, je ferai voter.

Les truites. — La scène se passe dans une auberge des bords de l'Orbe.

Un client, à la sommelière : « Donnez-moi des truites, s'il vous plaît. »

Deuxième client : « A moi aussi ! »

Troisième client : « A moi aussi, mais des fraîches. »

La sommelière, criant à la cuisine : « Trois portions de truites, dont une de fraîches ! »

La mauvaise nouvelle. — Mme de la Blessonnière fait appeler sa vieille cuisinière.

— Ma bonne Caroline, lui dit-elle, j'ai une mauvaise nouvelle à vous apprendre : dans huit jours, j'aurai divorcé.

— Hé mon té l'y possible, comme monsieur va être heureux !

Trop tard. — A la promenade de la Rouvenaz, à Montreux.

— N'est-ce pas Mme X qui passe là-bas en pimpante toilette de printemps ? Elle semble s'être consolée bien vite de la mort de son mari.

— Elle, oui, mais pas son second époux.

Lo peinchonairé dão carbatié.

Lè caïons fant pliés quand lè sont ein saoc-saos ao bin ein atriaux, mā, dão temps que sont ein viā, ne sont pas adé tant coumoûdo.

La senanna passa, on de ces gaillà roudavè déveron lè fémés de R'', et rebouillivè tot cein que reincontravè.

Nion ne savâi à quoi étai cè caïon.

Dévai lo né, quand on ve que l'allavè décutsi, cauquon va dère à syndiquo :

— Ditès-vâi, syndiquo, lâi a dinsè, dinsè, on caïon qu'on ne sâ pas à quoi l'est, que roudé perquie, qu'en faut-te férè ?

— Ma fâi, que vâo-tou ! Te ne sâ don pas à quoi ressemblâi ?

— Ne le cognessâi pas, syndiquo.

— Eh ben, lo faut tot bounamein menâ ài z'éboitons dão carbaret dê coumon, respond lo syndiquo, tant qu'quon lo vignè recliamâ.

Dinse fut fe. Et coumeint la municipalité s'asseimblâi justameint, se desiront eintrè leu que faillâi einvoyi cauquon per tsi lè dzeins po démandâ à quoi l'irè, et ein atteindant, desiront ào carbatié dê lo reduirè et de lâi donnâ la peinchon tant quiè que l'aussè retrouvâ son patron.

Et lo syndiquo fe decidâ que quand cé à quoi étai lo caïon lo vindrai queri, lâi faillâi, coumeint dê justo, lâo férè pâyi ao carbatié tant per dzo po la trabllia d'hôto, et que lâo faillâi assebin bailli on franc a cè qu'avâi traci pè lâo veladzo po retrâova lo maitrè dão caïon. Et coumeint la municipalita avâi dô paidrè son temps po tot cein decidâ, faillâi que lo gaillâ payâi dou litrè ai municipaux.

Quand tot cein fut decidâ, tsacon s'ein alla drumi...

Lo leindeman, quand lo syndiquo porta à medzi à sè canari d'éboitons, trovâ que l'ein manquâvè ion...

Les « cancoires ».

On mentionne un piège à hennetons facile à construire et qui a donné d'excellents résultats. L'appareil se compose d'une sorte de lanterne au centre de laquelle on place une lampe munie de réflecteurs. Au-dessous de la lanterne on dispose un grand corset en tôle ou en carton dont l'ouverture aboutit à un sac. A la tombée de la nuit, on installe l'appareil là où l'on veut détruire les hennetons et on allume la lampe, qu'on laisse brûler pendant plusieurs heures. Les hennetons, attirés par la lumière, viennent en foule se précipiter sur la lanterne, et se heurtant à ses parois de verre, tombent par le choc dans le sac, d'où ils ne peuvent sortir. C'est par milliers que les hennetons ont été recueillis ainsi en quelques minutes.

Une réponse. — Un campagnard reçoit d'un voisin une lettre le menaçant de poursuite. Il s'agit d'une vieille dette.

Le débiteur, furieux de ce procédé, appelle sa femme et lui montre la lettre.

— Apporte-me voir, dit-il, une plume, de l'encre et du papier, je m'en vais te lui écrire une réponse qui ne sera pas piquée des vers. Ah ! c'est ainsi !... Tu vas voir, mon vieux Daniet, de quel bois je me chauffe.

Lorsqu'il a tout ce qu'il faut pour écrire, il trempe la plume dans l'encre, hoche la tête : « Attends, Daniet, tu n'as pas tout vu ! Laisse-moi voir m'enmoder ! Ah ! c'est comme ça !... Faut pas me prendre pour un manchot... au moins !... Marienne !... Marienne !...

— Que veux-tu ?

— Dicté-moi voir !

Le téléphone. — Jacques Niobel vient de faire installer le téléphone dans son appartement ; mais il est loin d'être familiarisé avec cette invention. Ne disait-il pas hier à son rejeton : « Cours chez le boucher et dis-lui que je vais lui commander par téléphone quatre côtelettes de veau » !

A la pêche. — Prenez-vous beaucoup de poisson ? demande un promeneur à un pêcheur de Saint-Prex.

— Ça dépend de monsieur Oyex-Ponnaz.

— Comment ?

— Oui, son Département défend parfois de pêcher. Alors, quand on empêche, on n'en pêche pas, et quand on n'empêche pas, on en pêche.

Théâtre.

Le décès de M. Darcourt, directeur du théâtre, survint mercredi, à 3 heures du matin, à Lausanne, une profonde impression. On le savait malade ; son visage amaigré, pâle, trahissait, depuis quelques semaines, les progrès du mal impitoyable. Mais il était encore si alerte, il apportait à son travail une telle ardeur, il répondait si gentiment aux conseils affectueux de tous ceux qui l'invitaient à des ménagements, au repos : « Oui, plus tard ; la saison sera bientôt finie ; alors je vous obéirai, je ne ferai plus rien, plus rien du tout », que l'on se plaisait à espérer. Soudain, le mal a empiré ; après quelques jours c'était le dénouement fatal.

M. Darcourt comptait à Lausanne de nombreuses sympathies ; elles étaient allées naturellement à lui ; il avait fait de notre théâtre une des scènes les mieux notées de la province ; nous l'applaudissions comme artiste et comme directeur. Heureusement, il eut, pendant cette dernière année surtout, le bonheur de trouver en M^{me} Magné-Darcourt une collaboratrice dévouée, en qui il eût pu s'en remettre entièrement des soins de la direction. Les Lausannois garderont à la mémoire de M. Darcourt un souvenir fidèle et reconnaissant et reporteront sur M^{me} Magné-Darcourt la sympathie qu'ils éprouvaient pour le défunt. — Demain, dimanche, *Faust*; mardi, *Thaïs*.

Variétés.

Un malheureux accident a interrompu momentanément les représentations de *Gringoire* de Th. de Banville, dont le succès s'était affirmé dans la première. Depuis hier, ce petit chef-d'œuvre tient de nouveau l'affiche et — tel un bijou précieux en un riche écrin — brille dans un programme des plus variés et des plus attrayants.

Le remède !

Le café de malt Kathreiner ne produit pas d'excitation comme le café ordinaire et le thé. Il n'existe aucune autre boisson qui *remédie aussi efficacement et en même temps aussi doucement aux conséquences néfastes de notre vie moderne que le café de malt Kathreiner*. C'est précisément pourquoi il se recommande si excellemment comme *boisson habituelle au petit déjeuner et au goûter*.

Rédaction : Julien MONNET et Victor FAVRAT

Lausanne. — Imprimerie Guilloult-Howard,
AMI FATIO, successeur.