

Potage Crécy Soubise

Autor(en): **Tronget, Louis**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande**

Band (Jahr): **44 (1906)**

Heft 30

PDF erstellt am: **26.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-203544>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

lui dis, et ses joues devinrent couleur d'aurore et le coucou chanta dans un vieux chêne pour m'annoncer un trésor de grand prix, tandis que la brise odorante murmurait dans les buissons touffus, que merles, pinsons, fauvettes et tourterelles, flûtaient et roucoulaient tendrement.

O Estrella — mon étoile — ô Rose, ma rose chérie !...

Un voile me sépare du monde ; c'est une tenture légère, fine, ténue et cependant si forte !... c'est un rideau adorable qu'Eros de ses doigts subtils tissa de haute lisse en asphodèles, en violettes, en anémones, en roses... H. W.

Potage Crécy Soubise.

(6 personnes) (1 1/4 heure)

Émincez 3 oignons, 250 grammes de carottes et assaisonnez d'une pincée de sel et d'une pincée de sucre. Quand la carotte est mûre, l'on ne prend que le rouge du tronc, mais en ce moment elle peut être employée entière.

Rassemblez le tout dans une casserole avec gros comme un demi-œuf de beurre, et faites fondre tout doucement les légumes pendant 20 minutes. Ajoutez 3 cuillerées à bouche de riz, 3/4 de litre de bouillon et finissez de cuire au four ou sur le côté du feu pendant 40 minutes. Passez au tamis fin, recueillez la purée dans la casserole, allongez-la avec un demi-litre de bouillon et faites prendre l'ébullition en remuant. Complétez le potage avec un peu de beurre et 6 gouttes d'« Arome Maggi », versez dans la soupière et ajoutez 3 cuillerées de petits croûtons frits au beurre et une pincée de pluches de cerfeuil.

(La Salle à manger de Paris.)

LOUIS TRONGET.

L'erreur du cocher.

ON se souvient dans quelles circonstances tout à fait extraordinaires la jeune reine Wilhelmine, de Hollande, fit la connaissance de son mari, le prince-consort.

Deux ans avant son mariage, lorsque la reine, accompagnée de sa mère, rendit visite à l'empereur d'Allemagne, à Potsdam, le cocher se trompa de chemin et la voiture des reines se trouva engagée, à la tombée de la nuit, dans un marais. Malgré le froid et son corsage décolleté, la reine Wilhelmine proposa de continuer le chemin à pied. Mais sa mère, toujours pleine de sollicitude, hésitait à prendre ce parti, craignant pour sa chère fille, plus que pour elle, le froid et l'obscurité. Sur ces entrefaites, la voiture du duc de Mecklenbourg-Schwerin vint à passer. Celui-ci offrit immédiatement aux augustes personnalités de les reconduire, ce qui fut accepté avec empressement. Le lendemain, l'empereur Guillaume donna un grand dîner de gala, et le duc Adolphe-Frédéric, en récompense de son petit sauvetage, eut l'honneur d'être placé à côté de la reine Wilhelmine. Une grande sympathie ne tarda pas à s'établir entre eux et, peu de temps après, on annonçait leur projet de fiançailles.

La dynamite.

C'EST n'est plus du choc des opinions que jaillit la lumière. Celle qui doit aujourd'hui guider le monde dans sa course au bonheur, c'est la lueur farouche des bombes. La dynamite est le suprême argument.

Qu'est-ce que la dynamite ? Voici :

Cet agent destructeur a pour base la nitroglycérine, huile très explosible formée d'un équivalent de glycérine, matière pacifique constamment employée en guise de cérat, et de deux équivalents d'acide nitrique, ou bien encore d'un sixième de glycérine versé goutte à goutte dans cinq sixièmes d'un mélange d'acide nitrique sulfurique concentré. Voilà tout ce qui entre dans la composition d'une substance qui s'est fait connaître au monde entier d'une manière si brutale, si retentissante et si désastreuse. Elle fut découverte en 1847 par un jeune chimiste du

nom de Sobrero, attaché au laboratoire de M. Pelouze, et elle resta longtemps confinée dans les laboratoires à cause des dangers que présente sa manipulation. A volume égal elle possède une puissance balistique treize fois plus grande que la poudre.

On sait qu'une goutte de nitroglycérine froissée entre deux corps durs produit une détonation violente et que la chute d'un flacon de même liquide sur le carreau d'une salle occasionnerait une explosion qui détruirait instantanément la maison de fond en comble. Cette substance n'offre pas seulement ce danger, elle est éminemment toxique : cinquante centigrammes suffiraient pour empoisonner un bœuf.

Cette force prodigieuse que recèle la nitroglycérine n'aurait pu recevoir d'applications utiles, sans les courageuses expérimentations de M. Nobel, ingénieur suédois, qui, sans rien faire perdre à cette huile de ses propriétés explosives, a su conjurer tout danger.

C'est à lui qu'appartient la gloire d'avoir emmagasiné la force insensée de la perdue nitroglycérine dans l'innocente dynamite.

Il fallait arriver à lui enlever sa fluidité, cause de son infernale malice, et la faire appréhender au corps par une substance inerte qui la tint sous clé, la paralysât momentanément et ne lui permit d'agir que par obéissance.

M. Nobel produisit ce miracle en mêlant à la nitroglycérine du charbon en poudre, de la craie, du sable ou de la silice, substances poreuses, absorbantes, qui l'enveloppent et l'enchaînent.

Ce nouveau mélange, qui porte le nom de dynamite, possède un pouvoir explosif d'autant plus grand que la quantité de nitroglycérine absorbée par le corps inerte est plus considérable.

La dynamite, convenablement préparée, prend l'aspect du mastic et devient insensible aux chocs les plus violents. On en a précipité des masses énormes de hauteurs considérables sans produire d'explosion. On a soumis des cartouches de dynamite à la pression de pilons pesant de trente à quarante kilogrammes sans réussir à autre chose qu'à les écraser.

La dynamite gèle à la température de 7 à 8 degrés et, comme elle est alors moins inflammable, il faut l'amollir et la faire dégeler au bain-marie et non autrement, car, si elle est insensible aux coups, elle ne l'est pas à la chaleur.

Malheureusement les ouvriers et les mineurs négligent de prendre une précaution si simple et qui est si instamment recommandée. Ils font souvent dégeler leurs cartouches de dynamite sur le poêle et deviennent victimes de leur négligence.

La dynamite est présentement fabriquée un peu partout. Ses propriétés balistiques sont exploitées dans les mines, dans le perçage des tunnels, dans le déblocage des glaces. Elle a ouvert le massif des Alpes au Saint-Gothard et au Simplon, percé le Mont-Cenis, creusé le port de New-York.

Grâce à cette puissance qu'il a conquise et réglée, l'homme peut accomplir des œuvres gigantesques qui feront rayer le mot *impossible* de toutes les langues du monde civilisé.

Vieillesies.

UN honnête bourgeois de Lausanne, le sieur Jérôme François, « admodiateur des censes pécurielles », qui, vivant en notre bonne ville vers la fin du XVI^e siècle, a eu l'excellente idée de noter, pour notre édification, les faits divers de son époque.

Voici quelques échantillons de ce petit recueil qui va de l'an 1568 à l'an 1616.

« 1589. Le vendredi 14 du mois de Juillet, la tempeste suivit jusques au Desalay de telle impétuosité que nous ne fismes point de vin à

Pully. Quelques-uns en firent un peu, surtout à Lutry. La tempeste abattit une belle et grande esguille qu'il y avoit sur le clocher du dit Lutry, et rompit la plus part des toits.

» 1602. 21 Déc. Les Savoyars pensèrent escalier Genève du soir et furent repoussés, tellement que le lendemain, 22 du dict mois, par un dimanche, on en perdit 13. Le 23 départirent 70 arquebusiers de Lausanne pour aller au secours de Genève.

» 1607. Le vendredi au soir, à l'environ de cinq heures, qu'estait le 27 avril, au droit de Chambland, derrière Pully, furent noyées 67 personnes, tant femmes que filles, lesquelles venaient pour effeuiller es vignes, et furent toutes ensevelies à Pully.

» Le mois d'avril 1600, le feu s'allume au chasteau de Lausanne sans toutefois qu'il fit grand dommage (Dieu loué); le planchier faillit sous les pieds d'une chambrière qui portoit de de l'eau, et fut cause qu'elle tomba en bas, comme aussi Monsieur et très honoré seigneur le baillif magnifique Anthony Tillier qui se brisa un pied, et la dite chambrière se rompit une jambe. Et n'eust été que l'on découvrit le feu dès le faubourg de la Barre, il y avoit du danger.

» Au 25 de juin, qui fut un dimanche, environ vers les six heures du soir, survint tout à coup une pluye tant impétueuse qui dura une heure, de sorte que les deux rivières de Lausanne furent si grandes qu'elles emmenèrent plusieurs ponts, spécialement toutes les escluses, rompit le pont sous la Palud tellement que l'eau se jeta par la rue St-Jean si abondamment qu'elle emplit les maisons, emmena les rouages de la plus part des moulins jusqu'au lac, démolit et ruina entièrement tout le grand pavement de la Barre, et emmena les chenaux avec les pierres sur la chenevière de M. le ballif, tant qu'elle fust toute ensablée.

» 1613. Dès le mois de Juin jusqu'à Noël fust une peste si grande qu'elle emporta environ 2000 personnes, tant de ceste ville que des faubourgs, tant grands que petits, spécialement de bons soldats et hommes d'état, desquels fust grand dommage. De quasi toutes les maisons de la ville une partie s'estoit retirée es granges escartées sur le mont et ailleurs, mais la peste se jeta partout et dans tous les villages circonvoisins.

» 1614. L'hiver avant cette année fust si grand que la terre fust couverte de neige dès octobre 1613 jusqu'à la fin de mars 1614, sans intermission, tellement que la plus part des blés furent perdus en terre, surtout à Echallens, Morrens, Froideville, et aultres lieux près les bois. Mes compagnons admodiateurs de Montherond et moi perdirent toutes les dizaines et fusmes de perte nette de 3000 florins sans qu'il nous fust rien rabatu de la ferme, encore que nous l'avons à 500 florins plus cher par an que les admodiateurs précédents.»

Coquelin-le-grand vient nous donner, mercredi prochain, une représentation du *Bourgeois gentilhomme*, de Molière. Il jouera naturellement le rôle de M. Jourdain. M. Jean Coquelin, qui l'accompagne, les rôles de Covielle et du Maître de philosophie. Au quatrième acte, on nous donnera la *Cérémonie turque*, conformément à la tradition et à la mise en scène du Théâtre français.

— Il fait bien chaud pour aller au théâtre, direz-vous.

— D'accord, mais, avec Coquelin, y a-t-il chaleur qui tienne ? C'est une occasion à ne pas manquer. Ses visites sont rares ; elles le seront toujours plus. Croyez-nous-en ; il reste encore quelques billets, hâtez-vous.

Rédaction : Julien MONNET et Victor FAVRAT

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