

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 46 (1908)
Heft: 9

Artikel: Potage purée de marrons au céleri
Autor: Tronget, Louis
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-204888>

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>

L'eau-de-vie est pour les ivrognes,
Le champagne est pour les fêtards,
L'eau des marais pour les cigognes
Et des étangs pour les canards.
On réserve aux dieux l'ambroisie;
Mais pour nous, honnêtes bourgeois,
Arrosions notre bourgeoisie
Du vin clair des coteaux vaudois!

Vos flacons ont eu leur affaire :
Je crains qu'il n'en soit rien resté !
Mais aussi que pouvions-nous faire
Que les boire à votre santé ?
Qu'en l'an nouveau le bonheur chante
Sur vos lèvres et sous vos toits,
Qu'en votre cave encore fermente
Le vin clair des coteaux vaudois!

UN CADEAU DE PARIS !

Un fidèle ami de Morges, du *Conteur*, veut bien nous adresser les lignes suivantes qui amuseront certainement nos lectrices, et nos lecteurs aussi. L'histoire est authentique. La voici :

*

« Ma grand'mère, qui était née en 1790, racontait que sa mère avait été un certain nombre d'années en service, dans une famille genevoise dont la fille avait épousé un Parisien qui l'emmena dans la grande capitale.

La jeune dame ayant, paraît-il, gardé un bon souvenir des services de mon aïeule, lui envoyait régulièrement, dans la commune où elle s'était mariée, un petit cadeau de nouvel-an. Vers Noël 1796, elle reçut un petit sac renfermant environ deux livres de café.

A cette époque on ne connaissait, à la campagne surtout, le café que par ouï-dire et on ignorait absolument la manière de l'apprêter.

Mon aïeule consulta à ce sujet toutes les commères du village, aucune n'avait fait ou même vu faire du café. La syndique opina que cela ressemblait à des haricots et que l'on devait donc cuire ce nouveau légume de la même manière.

Comme il s'agissait d'un mets exceptionnellement recherché, puisque la dame de Paris avait écrit qu'on le payait un louis la livre (quatre écus neufs !) il n'était pas question d'aller employer le contenu du sachet tout d'un coup : on décida d'en mettre cuire la moitié, le jour du nouvel-an, avec un saucisson.

Le mets fut trouvé affreusement mauvais... cela se comprend. Cela « mailloit », sous les dents, disait ma grand'mère, et ressemblait à

Mlle Laroche se mit à rire et Mlle d'Anvier poursuivit en se balançant plus fort :

— Deux jours plus tard, après le souper, toutes ces dames étaient sur la terrasse quand nous voyions apparaître un véhicule, et dans ce véhicule un grand monsieur avec une grosse malle.

C'était un très bel homme ce docteur Barbaroux, grand, puissant, imposant, mais trop majestueux, trop solennel, pas mon type, quoi ! Il avait mis un fau-sac tellement raide qu'on l'aurait cru de fer-blanc ; il n'était pas poil d'ailleurs, il est entré tout droit dans la maison, sans saluer, sans regarder personne. Hortense était indignée.

Le lendemain matin, nous étions assises comme d'habitude devant la maison ; moi, je lisais à haute voix un petit roman fade, ma tante tricotait un long bas noir, Hortense brodait ; elle brodait avec du fil d'or des chimères sur un fond de satin mousse.

Tout d'un coup nous entendons une voix qui nous crie :

“ — Mesdames ! ”

Nous levons le nez toutes les trois. C'était lui, le docteur Barbaroux, affublé d'une robe de chambre bigarrée ; il avait l'air furieux.

“ — Mesdames, vous m'obligeriez en allant lire plus loin, je travaille ! ”

Ma tante Caron s'était levée tout émotionnée et balbutiait :

“ — Certainement, monsieur, certainement, nous

des petits morceaux de cuir trempés dans de l'eau chaude.

On écrit le résultat à la « dame de Paris » qui se moqua de l'ignorance de mon aïeule et lui apprit qu'il fallait rôtir, griller le café dans une marmite, à sec, en ayant soin de brasser continuellement avec une petite poche en fer pour empêcher le café de se brûler ; puis ensuite de le broyer sur la planche à découper avec le rouleau à gâteau, jusqu'à ce qu'il soit réduit en poudre. (Les moulin à café étaient naturellement inconnus). Il fallait alors mettre cette poudre dans un grand pot et verser dessus de l'eau bouillante, puis laisser tirer un moment et servir chaud.

— A Dieu me reindo ! dit la syndique en apprenant cela. Araî-t-on pu crairé qué faillesai grelli ! C'est bin oncô daô parisien !

Il fut procédé ainsi le jour de Pâques, avec le solde du sachet.

On suivit exactement les instructions. Seulement comme la « dame de Paris » n'avait pas dit comment utiliser le contenu du pot, on jeta l'eau, qui répandait une odeur acré et qui ne paraissait pas propre et on servit le mets.

On en mangea, dit ma grand'mère, mais peu et on trouva que vraiment c'était jeter l'argent que de payer si cher un mets pareil ! » L. D.

Divertissement de saison.

Changer un tableau représentant l'hiver en un autre qui représente le printemps. — Cette expérience est due à l'application des encres de sympathie du dessin. Il suffit, en effet, pour changer un arbre dépouillé de feuilles et de fleurs en arbre orné de fleurs et de feuilles, de peindre un simple trait sur un tableau représentant l'hiver, des arbres et des arbisseaux dépouillés de feuillage. On peint ensuite les feuilles, les fleurs et les fruits avec les encres de sympathie verte, rouge, jaune, etc. ; on laisse sécher ces dessins qui sont alors invisibles ; on les encadre, en les couvrant par dessus d'un verre et de l'autre côté d'un papier collé sur le cadre.

Lorsqu'on veut opérer la métamorphose de l'hiver en printemps, on expose ce tableau à l'action des rayons solaires ou à un feu doux, et l'on ne tarde pas à voir ces arbres et ces arbisseaux se couvrir de feuilles, de fleurs et de fruits. Par le refroidissement tout disparaît ; en le chauffant de nouveau on le fait reparaitre. On prépare de la même façon des écrans sympathiques.

sommes... nous sommes désolées. — Venez, chères petites. »

Et nous voilà parties au fond du jardin. Hortense pérora. Si c'était permis à un homme d'être aussi grossier ! Ah ! ils sont bien tous les mêmes, des tyrans, des êtres sans cœur, des monstres ; elle aurait voulu qu'il n'eût jamais mis les pieds à l'hôtel Tapin, cet individu ! elle se demandait s'il ne serait pas de son devoir, de son devoir de présidente des Femmes libres de rédiger une pétition pour demander à Mme Tapin de le renvoyer tout de suite.

Au dîner, — jamais je n'oublierai ce premier dîner, — un énorme bouquet de roses s'étais derrière l'assiette du docteur, et ces dames avaient fait toilette, elles étaient presque toutes en robes de soie, et même miss Haliburton, une longue et vieille Anglaise à tourne de squelette, s'était mise en blanc ; elle était folle d'archéologie et se réjouissait d'avoir des entretiens savants avec M. Barbaroux ; lui était arrivé en retard, n'avait regardé ni le bouquet ni ces dames, mais s'était mis tout de suite à manger, comme un ogre, sans lever le nez ; personne ne parlait, excepté Hortense et moi, qui chuchotions un peu.

A la fin pourtant, au dessert, miss Haliburton, qui toussait, toussait, pour se donner de l'aplomb, se lance et dit :

— Vous aviez visité les piramides ?

— Oui, madame, répond M. Barbaroux d'un

Potage purée de marrons au céleri

(6 personnes.) (1 h. 1/2 à 2 heures.)

Fendre l'écorce à 25 beaux marrons, les faire bouillir à l'eau simple pendant 5 minutes, ou les mettre sur une plaque à l'entrée du four pour soulever l'écorce. Enlevez celle-ci ainsi que la pellicule qui adhère au marron. Cuisez ces marrons avec : eau, une pincée de sel, 10 grammes de sucre et 25 grammes de céleri émincé ; cette cuisson doit être conduite lentement et pendant une heure et demie.

D'autre part, taillez en julienne fine et courte 100 grammes de blanc de céleri, étuvez-la au beurre pendant 20 minutes ; couvrez-la ensuite d'eau tiède, ajoutez-y une pincée de sel et finissez de la cuire tout doucement. Passez les marrons au tamis fin, délayez la purée avec un litre de bouillon. Faute de bouillon frais, on en peut préparer instantanément au moyen du bouillon granulé Maggi ; chauffez-en remuant jusqu'au moment où l'ébullition va se produire, puis complétez le potage, hors du feu, avec 30 grammes de beurre, versez enfin dans la soupière et ajoutez la julienne de céleri.

(La salle à manger de Paris.)

LOUIS TRONGET.

Ainsi que le disent certains de nos confrères du canton, la matinée de demain, dimanche, au Théâtre, est de celles qui attirent tous les amateurs de comédie. Au programme, *L'honneur*, de Sudermann, une pièce qui eut un grand retentissement en Allemagne, et que le succès suivit à Paris, où, traduite, elle fut jouée au théâtre Antoine. — Le soir, un drame populaire entre tous et sur lequel il n'est pas besoin d'insister, *Les deux orphelines*. Et pour terminer le spectacle, un acte désolant, *Grasse matinée*.

*

La revue du *Kursaal*, dont la vogue ne tarit pas, s'est rajeunie encore par des attractions nouvelles. Hier, Mme Carmen de Villers a fait ses adieux à ses nombreux admirateurs. Le célèbre imitateur *Stuart*, seul rival de Berlin, la remplace. Stuart est un vrai phénomène vocal et ses toilettes sont des plus somptueuses. Enfin, dans un décor nouveau, représentant la place Centrale et le Marché de marée, on entend une chanson inédite, *La fricassee*, et l'on applaudit une danse nouvelle.

*

Le Théâtre du peuple est à la veille de sa clôture de saison. Il va fermer ses portes sur un nouveau succès : *Rouibosse, le saltimbانque*, un drame tout nouveau, qui a le privilège de compter nombre de scènes des plus amusantes.

ton si sec que la pauvre miss devenu coquelicot, n'ose plus ouvrir la bouche.

Ça n'était pas plus amusant qu'auparavant, malgré le monsieur, tu comprends, ma chère ; il entrait, mangeait, repartait sans jamais rien dire ; le reste du temps il était enfermé dans sa chambre à travailler ; pourtant ces dames continuaient à le trouver charmant, distingué, intéressant, très intéressant surtout ; elles faisaient « Chut ! » en passant sous sa fenêtre et marchaient sur la pointe des pieds pour ne pas faire crier le gravier.

Il n'y avait qu'Hortense qui ne se gênait pas : elle le faisait crier, le gravier, tous les jours, elle passait et repassait par là ; et il fallait voir comme elle était montée contre lui ; elle écrivait, écrivait, pour notre journal.

Car nous avions fondé un journal, *Le cri des Femmes libres*, et même nous nous étions joliment disputées à cause du titre ; elle y arrangeait M. Barbaroux de la belle façon. Ça commençait par : « Trois femmes charmantes jetées par les hasards de l'existence dans un hôtel y rencontrent un homme, un savant, résumé de tous les défauts de son sexe, etc., etc. »

Et vraiment elle n'avait pas tort Hortense, car depuis six semaines qu'il était à l'hôtel Tapin, M. Barbaroux n'avait encore parlé à personne.

(A suivre.)

Rédaction : Julien MONNET et Victor FAVRAT