

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 47 (1909)
Heft: 50

Artikel: Au "cordon bleu"
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-206492>

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>

L'air est pur, la route est large,
Le clairon sonne la charge...
Le clairon sonnait toujours.

Et il finit ainsi :

Et s'il fit cette prouesse.
De sonner, de sonner sans cesse,
C'est qu'il prenait quelquefois
Deux ou trois pastilles George,
Excellentes pour la gorge,
Pour les bronches et pour la voix.

J'entends vanter encore les vertus d'un tas de remèdes et la supériorité de pas mal de marques. A la fin, un des *artistes*, à ma demande, m'expliqua le mot de l'énigme.

Le docteur P., qui a lâché la médecine pour la publicité, a fondé à Paris une agence pour l'organisation de représentations mondaines, avec succursales en province. Et grâce au répertoire qu'il fournit à ses acteurs, il attire l'attention de ses concitoyens sur les produits qu'il est chargé de lancer.

J'allais me retirer lorsqu'une charmante jeune fille en toilette claire vint, toute rougissante, déclarer la fable suivante :

Un mal qui répand la terreur,
Mal que le ciel en sa fureur
Inventa pour punir les crimes de la terre
Et c'est *neurasthénie* qu'on lui donna pour nom ;
Ce mot est fort joli ; mais l'affection non !
Elle fait aux humains la guerre.
On en meurt rarement, mais beaucoup sont frappés
Et les malades sont très fort préoccupés
De chercher à guérir ce mal qui les attriste ;
Ils consultent docteur, pharmacien, chimiste.
Les remèdes qui sont prônés par les journaux
Ne réussissent point à guérir leurs maux.
Eh bien j'en connais un, j'hésite à vous le dire.
Et pourtant, il ferait cesser votre martyre,
Si vous étiez atteint de ce mal ennuyeux
(Ce qui serait pour vous évidemment fâcheux).
Ce remède certain, seul, unique efficace,
Capable de guérir votre humaine carcasse,
Faut-il vous l'indiquer, je crois que je le dois,
C'est... un abonnement au gai *Conteur vaudois*.

CARIFARIBORDÉ

PARLANT de *La Moisson est grande*, de M. Benjamin Vallotton, un critique pose cette question : « Que signifie le mot *carifaribordé* employé à la page 57 et qui ne figure ni dans le dictionnaire de l'Académie ni dans celui du commissaire Potterat ? »

Carifaribordé veut dire : pomponné, fagoté. Ce mot se retrouve dans une ritournelle que le commissaire Potterat a dû connaître dans sa prime jeunesse. Il n'y a pas bien des années, à Lausanne, on la chantonnait encore, sur une seule note, très vite. Un de nos lecteurs veut bien nous en rappeler le texte. Le voici :

Les pantouffles de madame
Sont ourlées, sont brodées,
Sont carifaribordées.
Si j'avais de l'ourlure, de la brodure, de la carifa-
[ribordure,
Je les ourlerais, je les broderais,
Je les carifariborderais
Aussi bien qu'un brodeur, qu'un ourleur, qu'un ca-
[rifaribordeur,
Qui ourle, qui brode, qui carifariborde.

AU « CORDON BLEU »

Nous avons toujours pensé que le meilleur apprentissage de cuisinière, que puisse faire une jeune fille, c'était chez elle, sous la direction expérimentée et bienveillante de sa mère.

Nous nous sommes trompé. Il faut l'école. L'école est aujourd'hui le mortier où l'on doit passer, si l'on veut être quelque chose, quoi que ce soit. Hors le pilon pédagogique, point de salut. Il y a des écoles pour tout. N'a-t-on pas fondé même des écoles de journalisme, à la sor-

tie desquelles les élèves reçoivent un beau « diplôme » de journaliste, dûment scellé et parafé. Une fois dans la carrière, ces brillants diplômés, la plume en main, sont là, entre leurs ciseaux et leur pot de colle, comme un condamné à mort qui aurait à choisir entre la guillotine ou le gibet. Et le typographe a le temps d'attendre.

Mais revenons aux apprenties ménagères, car c'est d'elles surtout qu'il s'agit.

Détachons ce fragment de l'amusant récit que fit un jour Adolphe Brisson, dans un de ses livres, d'un *cours de cuisine* donné à des jeunes filles du monde.

Les élèves sont rangées autour du fourneau où mitonne une *blanquette de veau*. Le professeur les interroge :

— Allons, mesdemoiselles, que l'une de vous me résume la *théorie des grillades*...

« Une jeune personne pétulante se lève, s'approche du fourneau où la blanquette continue de mitonner, et, doctement, elle expose les principes sur lesquels est basé l'art de rôtir la chair des volatiles et des quadrupèdes. J'avoue que j'ai retiré grand profit de cette dissertation... Je m'imaginais que, pour manger un poulet irréprochable, il fallait le faire tourner pendant une demi-heure devant un feu de bois sec. Je croyais au flair des rôtisseurs, à leur divination, qui justifient le vieil adage : *On devient cuisinier, on naît rôtisseur*. Ces chimères se sont envolées. L'élève en question m'a prouvé clair comme le jour : 1° que la rôtissoire de nos pères était une balançoire ; 2° qu'aucune rôtissoire ne vaut un four à gaz pour obtenir une cuisson rapide et parfaite ; 3° que le premier imbécile venu peut réaliser, avec quelques minutes d'attention, une grillade idéale.

— On sait, poursuit la néophyte, que le morceau de viande doit être retourné quand une goutte de sang perle sur la face supérieure ; on sait qu'il est à point quand une goutte de sang tombe dans la lèche-frite. Quelques précautions sont nécessaires pour assurer le bon état du rôti. Il faut le remuer avec une cuillère ou avec les doigts, mais ne jamais le piquer à la fourchette.

— Faites la démonstration, dit le professeur.

» L'ardente élève se précipite, s'empare d'un bout d'entrecôte, l'arrange, l'embellit, le débarrasse des parties trop grasses, le saupoudre d'épices, le pose sur le gril préalablement chauffé, allume la rampe de gaz, et surveille la goutte de sang, la fameuse goutte qui doit la guider dans son entreprise. Et tous les regards, anxieux, sont fixés vers cette goutte, suprême et fragile espoir de la cuisinière. Attendez ! la voilà qui se forme, qui grossit, qui tremble, qui grésille. Vite ! Le beefsteak, délicatement renversé, présente à la flamme son autre flanc, marbré et veiné de suif. Encore trois minutes et le morceau fumant, précipité dans un plat et coupé en tranches, laisse échapper par ses blessures les flots d'un jus réconfortant et vermeil.

» Le plat circule : on regarde, on hume, on déguste. C'est un triomphe.

» Cependant, il convient de ne pas oublier la blanquette qui, depuis tantôt une heure, roulotte sur un feu doux. Le moment est venu de lier la sauce. Moment solennel ! opération délicate ! Le professeur appelle à lui son état-major ; il distribue la besogne. A l'une il confie la mission de casser les œufs et d'isoler les jaunes des blancs ; à l'autre il recommande d'égoutter la viande ; il attire l'attention de la troisième sur les petits oignons qui éprouvent le besoin d'être blanchis ; il demande à la quatrième d'essuyer la casserole, à la cinquième d'aller chercher le vinaigre. Puis, avec l'agilité d'un praticien consommé, il remue la sauce blanche qui s'épaissit, se parfume, prend l'apparence, la consistance et le velouté d'une crème à la vanille.

» Ce mets de roi est transvasé tout fumant dans plusieurs douzaines d'assiettes qui sont distribuées aux assistants. Et la blanquette disparaît, grignotée par mille jolies quenottes, pendant que le maître s'éponge le front, échauffé comme un général qui vient de gagner une bataille. On le remercie, on sollicite son opinion sur certains cas difficiles.

» Une dame s'approche bedonnante et roucouillante :

— Le poulet marengo (dit-elle, avec mystère) a obtenu un très gros succès. J'essaierai dimanche prochain la sole joinville.

» C'est au tour d'une enfant de seize ans (nattes dans le dos et taille fluette), suivie de sa bonne. Elle tremble et murmure d'une voix douce :

— Monsieur le professeur, dans la matelote d'anguille faut-il faire les croûtons au beurre ou à l'huile ?

— L'huile est préférable, mademoiselle.

» La foule se disperse.

Et voilà comment, aujourd'hui, on fait les bonnes ménagères, celles à qui incombe le soin délicat d'assurer le bonheur de leur mari et celui de leurs enfants, si le Ciel daigne leur en accorder.

Il convient toutefois d'ajouter que l'enseignement ménager n'est pas toujours comme celui que dépeignent les lignes ci-dessus. Dans nombre d'écoles ménagères, on est plus soucieux du côté pratique de la vie, auquel, quoi qu'on en dise, appartient la plus grosse part.

FAVEY et GROGNOZ. — Ainsi que nous l'avons annoncé samedi dernier, la nouvelle édition des récits complets des aventures de *Favey, Grognoz et de l'assesseur* est sous presse. Pour répondre au désir qui nous est exprimé de divers côtés, nous recevons encore exceptionnellement des souscriptions, au prix de 2 francs *jusqu'au 15 décembre* inclusivement. — Le prix de vente, après cette date, sera de 2 fr. 50.

LES FEMMES ET L'AMOUR

VOICI, sans malice aucune — de la part du *Conteur*, l'avertissement n'est pas inutile — quelques pensées de Mme de Girardin, sur les femmes et l'amour.

Si on retranchait de notre vie le temps consacré à l'amour, elle nous paraîtrait bien courte et un vide affreux.

La caressante ceillade d'une coquette est un filet qui sert à prendre des dupes.

La langue de l'amour n'a pas d'idiome particulier ; comme la musique, elle est de tous les temps et de tous les pays.

La flatterie est le meilleur passeport pour arriver au cœur d'une cruelle.

On représente l'amour aveugle ; cependant, c'est toujours par les yeux que se déclare une passion.

Rien ne conspire plus contre la vertu des femmes qu'elles-mêmes.

L'enfance est le paradis de la vie ; le célibat, le purgatoire ; le mariage, l'enfer.

En politique on aime la trahison, mais point les traîtres ; en amour ceux-ci sont plus aimés que la trahison.

En amour, quand on fait un traité, c'est le vaincu qui fait la loi au vainqueur.