

L'omelette de Napoléon

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **46 (1908)**

Heft 42

PDF erstellt am: **22.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-205400>

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.

Le propriétaire met aussitôt en perce un tonneau des bonnes années, fait apporter une solide collation; on boit, on trinque, on compare les vieux produits, et c'est à qui mieux mieux que nos deux convives voulurent célébrer leur heureuse rencontre; si bien que quand Jean-Jaques Rousseau prit congé de son hôte, il était si gai et si guilleret, que c'est en chantant les couplets de son *Devin du village* qu'il reprit le chemin de Vevey.

L'indiscret tapissier. — Madame est dans sa salle de bains.

Elle entend du bruit dans la pièce voisine, sonne sa femme de chambre et s'informe de la cause de ce tapage :

— Ah ! madame, dit Sophie, c'est le tapissier. Je lui ai dit que madame ne pouvait pas le recevoir, qu'elle était au bain. Il ne l'a pas cru, alors je lui ai dit de regarder par le trou de la serrure, et là il a bien vu que madame n'était pas visible !

L'éclipse. — Un jour d'éclipse solaire, un astronome convia quelques personnes de sa connaissance à venir contempler le phénomène à l'aide des puissants appareils de l'observatoire qu'il dirige.

Une dame très élégante se présente vingt minutes après l'heure indiquée.

Le gardien de l'observatoire refuse de l'introduire.

— Il est trop tard, madame; l'éclipse est finie.

— Oh ! cela ne fait rien, M le directeur me connaît; il recommencera bien pour moi.

AO DERRAI RASSEIMBLIEMENT

QUAND on è sordâ, on è sordâ et faut allâ passâ dâi z'écoule, dâi camp, dâi rasseimbllement po appreindre à nettèyi son pètauru, à martsî ao pas riqueraque ! et na pas à quemet dâi sèyetâo que vant po requemeinci on aut' andin, po appreindre assebin à saluâ lè z'officiè. Vo sède prau quemet faut fère : lèvà on bocon lo bré et pu fère avoué la man quemet se on avâi oquie dein on get, clinnâ la titâ ein guegneint de côté quemet on farâi se on vayâi sa boun'amie, et pu ramenâ lo bré fè su la cousse quemet po tiâ on budzon que vo pequerâi. Et lâi oncora bin dâi z'autro z'affère à savâi et à recordâ.

Dan, vo sède que sti l'âoton, noutrè sordâ sant z'u lè z'on pè Ouron, lè z'autro pè Mèzîre, pè Savegny, pè Yverdon, on pou pertot fère dâi : à droite, droite; à gauche, marche et dremi dein dâi grandze. Lâi avâi justameint dein iena sat ao houit hommo et on caporat que lâi cantonâvant. Cilliau z'hommo ètant quasu ti valet que ion que l'ètai maryâ et que s'appelâve Daniet à Pacot; sa fenna ètai la Julie ao Commi — vo lâi prau cognâi, demorâve prî dau blies-sounâ, de la part de bise et lè croûie leingue desant que son père l'avâi du s'impousâ à drobbliio po pouâi maryâ sa felhie. L'ètai to parâi dzeintyâ et fasâi lo bounheu de son Daniet, que rêvâve aprî li tote lè nê du que l'îre ao servico. Onna nê, vaitcè que mon Daniet se lâive oncora tot eindroûma, lè pelion à mâiti cliiou et sè met à troupa su se camerardo, à drâte, à gautse, sein trâo savâi cein que fasâi. Lo caporat que l'ouit dinse martsî su la paille et que sè crayâi que l'ètai on sordâ que founâve dein lè sa dâi z'autro, ie fâ :

— È ! lè dècôte ! que tsertsî-vo ?

Et noutron Daniet, que sè crayâi à l'otto et que l'ètai sa fenna que l'âi demandâve cein que volîave, lâi repond :

— Lo pot ! Julie.

MARC A LOUIS.

LE BAISER ASSASSIN

UN journal allemand racontait qu'un fiancé avait parié de donner 10,000 baisers à sa bien-aimée dans l'espace de dix heures de temps et qu'il avait perdu son pari. L'affaire fit du bruit dans le monde parisien; des journalistes prétendirent que le jeune homme en question était un incapable et affirmèrent qu'un amoureux français, normalement constitué, devait pouvoir réussir où le fiancé allemand avait échoué.

Deux médecins ayant combattu cette opinion, on résolut de tenter une expérience décisive.

Une jeune et jolie chanteuse d'opérette ayant consenti à se prêter à l'épreuve, on la mit en présence d'un vigoureux ténor qui commença aussitôt son « travail ». Un tribunal arbitral comptait les baisers. Au centième, le visage du ténor s'allongea déjà et avait une expression de fatigue accentuée. La chanteuse était très pâle et s'appuyait nerveusement au dossier d'une chaise. Lorsqu'elle apprit qu'elle n'avait reçu que 100 baisers, elle parut très étonnée, pensant en avoir déjà accepté au moins un millier.

L'épreuve continua, mais le ténor mit une telle hâte à sa tâche qu'il devenait difficile de savoir quand un baiser finissait et quand un autre commençait. Au 150^e, la chanteuse était presque sans connaissance; au 156^e, elle laissa tomber sa tête en arrière en s'avouant vaincue. Le ténor déclara alors qu'il se tenait prêt à poursuivre son labeur, mais sa physionomie démentait ses paroles: lui aussi était près de s'évanouir.

Les médecins restaient vainqueurs.

Comme on le voit, l'abus du baiser peut avoir les plus désastreuses conséquences. Les amoureux qui, à la fin de leurs lettres, s'envoient réciproquement les mille baisers classiques, ne savent donc pas ce qu'ils écrivent, car un échange de mille baisers amènerait sûrement la mort.

Sauvetage. — On parle canotage et natation.

Un monsieur déjà âgé pose à un tout jeune homme la question suivante :

— Je suppose que vous êtes embarqué avec cinq jeunes filles sur un bateau qui chavire, que faites-vous ?

— Je sauve la plus riche.

L'OMELETTE DE NAPOLÉON

L'IMPÉRATRICE Marie-Louise, se souvenant d'un goût de sa jeunesse, eut un jour envie de faire une omelette. Elle fait apporter dans son appartement tout ce qui lui est nécessaire. Pendant qu'elle est occupée de cette importante opération culinaire, l'empereur entre sans être annoncé, soit que le hasard l'amenât, soit que, prévenu par quelque avis officieux, il voulût se donner le plaisir de surprendre l'impératrice. Celle-ci, un peu troublée de cette visite inattendue, cherchait à lui dérober la vue de ses préparatifs.

— Que fait-on donc ici ? dit l'empereur; je sens une singulière odeur, comme de friture.

Puis, passant derrière l'impératrice, il découvre le réchaud, la casserole d'argent dans laquelle le beurre commençait à fondre, le saladier et les œufs.

— Quoi, dit-il, vous faites une omelette ? Bah ! vous n'y entendez rien; je veux vous montrer comment on s'y prend.

Il se fait apporter un tablier de cuisine et se met à l'œuvre avec l'impératrice qui lui servait d'aide. L'omelette faite, restait le plus difficile: c'était de la retourner. Mais Napoléon s'était donné plus de talent qu'il n'en avait; car, lorsqu'il s'agit de faire sauter l'omelette, il ne la jeta que par terre. Obligé d'avouer son inexpérience, il remit à l'impératrice les insignes du métier et la laissa recommencer sa cuisine.

Une corvée agréable.

« L'omelette de Marie-Louise est le seul moment que la table ait fait perdre à Napoléon, dit Nicolardot

dans son livre: « Histoire de la table ». S'il avait été possible de faire manger quelqu'un à sa place, il aurait passé procuration au premier venu. La table ne fut pour lui qu'une corvée, une nécessité indispensable. Le déjeuner lui prenait de dix à douze minutes, et le dîner une demi-heure au plus; encore était-ce le moment où il recevait M. Barbier, conservateur de la Bibliothèque, qui le mettait au courant de tous les livres qui paraissaient et lui en signalait les passages les plus intéressants. Il mangeait avec beaucoup d'appétit le peu qui lui suffisait. Dès qu'il avait apaisé la nature, il se sauvait, comme on fuit le feu. Il n'avait de goût pour aucun des mets épicés ou recherchés; sauf le gigot et les côtelettes de mouton, il était indifférent à toute espèce de viande; de tous les légumes, il n'estimait que les haricots en salade.

Il ne buvait jamais plus d'une demi-bouteille de vin, fort humecté d'eau, qu'il aimait très fraîche sous tous les climats. C'était du vin de Chambertin qu'on lui versait en tout temps et partout, à l'île d'Elbe, à Paris et dans tous ses voyages les plus éloignés; quelquefois, mais rarement, il se permettait un verre de Champagne qui avait la vertu de l'égayeur. Une tasse de café terminait chacun de ses deux repas. Même à Sainte-Hélène, il ne consacra pas plus de temps et ne fit pas plus d'honneur à la table, quoique les journées lui parussent bien longues et les soirées surtout insupportables.

Son ordinaire, qu'il partageait avec sa petite cour de captivité, se composait d'un potage, de deux plats de viande, d'un plat de légumes et d'une salade; le vin clair remplaça le Chambertin; il recourait au Champagne pour s'exciter l'appétit. Jamais il ne se plaignait de la mauvaise qualité des fruits et des légumes; les viandes passées, presque pourries, ne lui répugnaient pas. Son tempérament s'accommodait mieux des privations que des jouissances physiques. La France n'était pas assez vaste pour son activité; son corps se serait contenté de la grotte, de la cruche d'eau et du pain de six mois des Pères du désert. Toute sa vie ne fut que le commentaire de ce principe, que trois francs suffisent au nécessaire de l'homme. A toutes les époques de sa vie, il fut extrêmement sobre; mais il se faisait gloire de cette sobriété, comme de tout.

Cette simplicité, toute personnelle, ne touchait en rien au faste officiel. Napoléon avait un grand cuisinier, La Guipièrre, que Carème consultait comme son maître. Puis, à côté de la table impériale, deux grandes tables étaient constamment ouvertes aux sommités du gouvernement, de l'armée et de la diplomatie: celle de l'archichancelier Cambacérès secondé par le marquis d'Aigrefeuille, qu'on appelait le roi des gourmands, et celle de M. de Talleyrand, qui avait Carème pour cuisinier. Le cardinal Fesch, parent de l'empereur, recevait le haut clergé et s'ingéniait à trouver pour ses convives des mets nouveaux. C'est lui qui mit les merles à la mode. Il les faisait venir de Corse, où ils sont plus délicats, grâce aux graines de myrte et de genièvre dont ils se nourrissent.

On veut un pont! — Ceci se passait dans un canton voisin.

Le Grand Conseil avait accordé un important subside au chef-lieu d'une commune, en faveur de la construction d'un pont sur la rivière qui le traverse.

Quelque temps après, le maire d'une commune voisine se rend auprès du chef du département des travaux publics.

— M. le Conseiller, je viens auprès de vous pour une sollicitation.

— Ah ! oui, rien d'étonnant à cela. Eh bien, M. le Maire, que désirez-vous ?

— Nous désirons un pont.

— Un pont ?...

— Oui, un pont. Vous en avez accordé un à la commune de ***; on veut aussi le nôtre.

— Un pont ?... Mais pourquoi faire; vous n'avez pas de rivière sur votre territoire ?

— Ça ne fait rien, M. le Conseiller, il faut être juste. Ceusse de *** ont un pont, on a bien droit, me semble-t-il, à en avoir aussi un, nous !