

Soupe purée belge

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **34 (1896)**

Heft 44

PDF erstellt am: **25.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-195816>

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.

finna brequa et que vayà prào iò la tsatta avài mau à pi, lài fe :

— Oh bin se lè po la remachà, n'ia pas fauta, kà se le m'a de hier à né dé vo bailli cé croûto paraplodze, c'étai po vo féré parti, parce que Sergent, son bouname, devessai chài veni, et lè justameint venu dè suite après.

— Eh! la bombardai-te pas avoué son paraplodze, se grognà Moustachon, ein sè retorneint tot motset, coumeint bin vo pàodè crairè.

Les pigeons du docteur. — Il y a à Londres un docteur Harrey, qui a découvert un bien ingénieux moyen de servir sa clientèle. Courant le pays, soir et matin dans son cab, et ne pouvant pas être partout en même temps, ni, surtout, revenir deux ou trois fois par jour chez le même malade, il emporte avec lui, dans ses courses, plusieurs pigeons voyageurs. Il en laisse un chez ceux de ses clients dont l'état peut s'aggraver d'un moment à l'autre.

La suite est facile à comprendre: en cas d'urgence, et si le malade bat de l'aile, le pigeon en fait autant, et, immédiatement lâché, il retourne au pigeonnier. Le docteur saute alors en cab et accourt. Si, au contraire, dans la soirée, après quelques heures d'attente, le pigeon ne revient pas, le bon docteur se frotte les mains et, la conscience tranquille, il se couche en pensant :

— Ce pigeon n'est pas revenu ? C'est que le malade va mieux : il l'aura mangé.

Pauvre corset.

Il faut convenir qu'on lui en fait de toutes les couleurs. Si nous en croyons le *Petit Parisien*, un terrible coup vient encore de lui être porté. Quelques dames se sont prêtées, dans le cabinet de la reine de Portugal, à des expériences que celle-ci prenait plaisir à diriger. Les rayons X ont mis en évidence les graves désordres que la pression du thorax par le corset engendre dans l'organisme et un cri d'horreur s'est échappé de toutes les bouches à la vue des perturbations dénoncées par les photographies. Avec une logique devant laquelle il n'y a qu'à s'incliner, les physiennes de la Cour portugaise ont alors déclaré qu'elles proscriraient désormais de leurs ajustements le criminel instrument de torture, cause de tant de laideurs.

Mais le corset a survécu déjà à de si véhémentes proscriptions qu'il est permis de douter du succès de toute campagne menée contre lui.

Peut-être serait-il plus habile, dit le journal que nous citons, de tirer argument du fait que quelques femmes, qui furent des reines de beauté, refusèrent constamment de sacrifier à l'usage du corset. Ce fut notamment le cas de Mme Tallien, morte princesse de Chimay. Lorsqu'on lui demandait dans sa verte vieillesse, comment elle avait fait pour conserver tant de fraîcheur, de santé et de beauté: « Je n'ai jamais voulu porter de corset », répondait-elle invariablement.

Une de nos plus grandes artistes dramatiques, qui semble posséder le secret de l'éternelle jeunesse, pourrait aussi faire, à qui l'interrogerait, une réponse semblable. Il n'est aucun de nos couturiers qui ne sache que Mme Sarah Bernhardt ne porte pas de corset.

Voilà un exemple qui fera plus contre l'abus du corset et des tailles trop fines que toute la faconde des médecins et des hygiénistes.

A l'occasion de la publication des nouveaux almanachs pour 1897, on raconte une jolie anecdote sur le fameux Mathieu Laënsberg, dont les almanachs d'autrefois publiaient les

terribles prophéties, et qu'ils nous représentaient en bonnet pointu, et en robe de mage, sondant avec sa lunette les mystères d'un ciel nocturne, peuplé d'astres.

Mathieu Laënsberg savait, au besoin, tempérer la rigueur de ses prédictions. C'était à l'époque où tout était accepté par la crédulité publique. Devenu aveugle, il dictait à sa nièce ses pronostics, en regard de chaque jour de l'année. Au 15 août il annonçait: « Orage, grêle, tonnerre.

Sa nièce se révolta :

— Eh' quoi! s'écria-t-elle, tant de calamités le jour de ma fête!

Le vieil oncle sourit et dit :

— Tu as raison, il faut changer cela.

Et il fit mettre: « Temps clair et doux, soleil et joie, beau fixe. »

Voilà des prophéties dont nous aurions eu grand besoin cette année.

Pâte à la Genevoise. — Cette pâte se fait sur le feu dans un bassin en cuivre, ou à froid; cette dernière façon est plus commode pour les ménages. — Mettez dans une terrine 250 grammes de sucre en poudre et six jaunes d'œufs, travaillez à la spatule le jaune et le sucre jusqu'à ce que vous ayez une pâte blanche et mousseuse. Mêlez-y alors peu à peu les six blancs fouettés ferme; ajoutez-y 250 grammes de farine de gruau tamisée, en la mélangeant légèrement et 250 grammes de beurre fondu.

Versez ce mélange dans des plaques ou des moules, beurrés et farinés d'avance, et cuisez à feu modéré. On parfume cette pâte, soit de fleurs d'orange ou d'essence du parfum préféré. D'après les proportions données, on peut diminuer ou augmenter au besoin.

Argenterie. — De tous les procédés employés pour nettoyer l'argenterie, le plus simple consiste à battre en mousse un peu de savon noir dans de l'eau chaude. On laisse tremper quelques minutes l'argenterie dans cette eau, puis on la retire et on l'essuie. Par ce procédé, elle devient aussi brillante que si elle était neuve.

Soupe purée belge. — Emincez dans une petite marmite des légumes divers, poireaux, carottes, pommes de terre, un peu de chou, navets, enfin tout ce que vous possédez. Joignez-y une croûte de pain, assaisonnez, mouillez largement et laissez cuire très longtemps de façon que tous les légumes soient en purée. Passez alors le tout au tamis pas trop fin, afin de recueillir une purée onctueuse; remettez sur le feu en allongeant s'il est nécessaire; ajoutez-y une chiffonnade d'oseille et de cerfeuil, puis, au moment de servir, étouffez cette purée d'un morceau de beurre fin. Vous verrez alors que c'est un velours sur l'estomac, et d'un goût très appréciable.

Recette pour le « sauté de tomates à la Provençale »: Coupez vos tomates en deux et pressez chaque morceau pour en extraire l'eau et les graines; sautez-les vivement à la poêle dans l'huile bouillante, assaisonnez-les de sel et de poivre et laissez-les cuire quelques minutes sur feu vif pour en extraire l'humidité; ajoutez-y une gousse d'ail broyée et, au moment de servir, un peu de persil haché.

Boutades.

Un journal bavarois raconte une amusante et caractéristique anecdote:

Lors de la prestation du serment des recrues de la marine à Kiel, Guillaume II adressa aux nouveaux défenseurs de la patrie une harangue dans laquelle il les mit en garde contre les ennemis de l'extérieur et de l'intérieur.

Pour juger de l'effet de son discours sur les recrues, l'empereur avisa un grand et solide gaillard, auquel il posa les questions suivantes.

— De quel pays êtes-vous?

— De Miesbach (Haute-Bavière), Majesté...

— Q'entendez-vous par « ennemis de l'extérieur »?

— Les Russes, Majesté.

— Et par « ennemis de l'intérieur »?

— Les Prussiens, Majesté, répondit le Bavarois.

L'empereur d'Allemagne n'était pas content, paraît-il.

Entre amies d'enfance, après une longue séparation.

— Oui, ma chère Louise, je suis veuve depuis six mois... et toi?

— Oh! moi, il y a bientôt trois ans.

— J'ai toujours remarqué que tu as toujours plus de chance que moi.

Un de nos compagnards du Jorat, accompagné de sa femme, visitent l'Exposition de Genève et attendent leur tour pour monter en ballon captif. En entrant dans la nacelle, la femme s'écrie avec étonnement: « Ah! c'est là qu'on nous met... J'ai cru qu'on entraînait dans la gonfle. »

Les gaités de l'enseigne :

Il y a côte à côte, à Granville (Manche), un pharmacien du nom de Biban, un restaurateur qui s'appelle A. Doucit, et un notaire qui se nomme Lamor. Les trois devantures se touchent, ce qui donne à l'alignement :

Biban, pharmacien, A. Doucit, Lamor.

Il paraît que cela fait la joie du café d'en face.

Pendant les fêtes données à Paris, en l'honneur du tzar, au milieu de la foule qui se pressait aux Champs-Élysées, un jeune homme embrasse une jeune et jolie femme à côté de laquelle le hasard l'avait placé.

— Monsieur, s'écrie la dame, pour qui me prenez-vous?

— Pour la Russie, parbleu! répond le jeune homme, en redoublant son geste enthousiaste.

B... a trente ans. Il est bon garçon, brave et loyal. Il n'a qu'un défaut, celui de se griser.

On vient de le marier à une cousine de province.

— Je ne te demande qu'une chose, dit-il à sa jeune femme, c'est de me réveiller quand j'aurai soif.

— Mais je ne puis pas deviner...

— Réveille-moi quand tu voudras, j'ai toujours soif.

Le docteur X... a la prétention de traiter ses malades en huit jours, aussi un pharmacien lettré lui a-t-il dédié le morceau suivant :

Lundi, je verrai le malade,
Et j'irai le saigner mardi,
Je prescrirai la limonade,
On le purgera mercredi.
Jeudi, je ferai ma visite;
Vendredi soir, il testera;
Samedi, nous irons plus vite...
Et dimanche on l'enterrera.

THÉÂTRE. — *La Dame aux Camélias*, la belle comédie de Dumas, a fait, jeudi, une très belle salle. Les rôles principaux étaient bien tenus.

Demain, dimanche, de nouveau *La Dame aux Camélias*, puis, pour terminer le spectacle, *La famille Pont-Biquet*, l'amusante comédie en trois actes, de A. Bisson. — Rideau à 8 heures. — Tramway à la sortie, dans la direction de Lutry et de la Pontaise.

Société du Landsturm. — La série des soirées annuelles de nos sociétés lausannoises va commencer. C'est le landsturm qui ouvre les feux — ce serait aussi, paraît-il, son rôle en cas de guerre — par une *soirée familiale*, au Casino-Théâtre. On s'y amuse toujours beaucoup.

L. MONNET.

Lausanne. — Imprimerie Guilloud-Howard.