

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 25 (1887)
Heft: 28

Artikel: Champignons comestibles
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-189871>

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: 03.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

ensemble, on s'est ensuite tendu la main comme des frères; puis on s'est dit *tu* jusqu'à la dernière minute... Oh! les gentils gaillards! pour une jolie jeunesse, c'est une jolie jeunesse! Si jamais mon petit Vincent peut venir étudier par Lausanne, il faut qu'il soit de la Belles-Lettres. C'est décidé!... Quand je me suis mis de pointe pour partir et que j'ai eu la main sur le péclet de la porte, ne se sont-ils pas mis tous à crier: « Vive le canton de Vaud! Honneur à Jean-Louis! » Là-dessus, je leur ai dit: « Honneur à vous, Messieurs! Vive toute la compagnie! Respect à la Société! Bonne nuit et conservation! »

L'avis d'un honoraire: La Société de Belles-Lettres, qui, comme le dit son règlement, « a pour but de développer chez ses membres le goût des études littéraires et l'esprit romand », ainsi que de « réunir les étudiants qui la composent dans une amitié franche et fraternelle », est une des associations les plus heureuses et les plus bienfaisantes que je connaisse. Elle m'apparaît comme un cher et doux nid, où éclosent annuellement, sans effort, les plus douces amitiés et les plus beaux souvenirs. Je lui dois, pour ma part, à Neuchâtel, à Genève, à Lausanne, des heures et des émotions que je n'oublierai jamais.

Aussi, Mesdames et Messieurs, m'inspirant d'une pensée de Marc Monnier, dirai-je pour finir gaiement, en voyant cette belle assemblée et en songeant à celles qui en rehaussent le charme poétique: Amis! je bois aux *belles*! je bois aux *lettres*! Vive *Belles-Lettres*!

ALFRED CERESOLE.

Question de nez.

Une de nos abonnées nous écrit:

Monsieur le Conteur,

L'*Estafette* et la *Feuille d'Avis*, si je ne me trompe, et d'autres journaux encore, ont parlé dernièrement d'expériences faites par un savant, desquelles il résulterait que l'odorat de l'homme est deux fois plus fin que celui de la femme. Et après divers détails à ce sujet, on ajoutait:

« En matière de *goût*, les hommes paraissent généralement mieux partagés que les femmes. C'est même ce qui fait de l'art culinaire, dans ses plus hautes parties, le monopole toujours incontesté du sexe fort. On voit rarement les femmes se connaître réellement en vins. Du reste, le mot *gourmet* n'a pas de féminin. »

Eh bien, dans cette question de nez, veuillez me faire le plaisir d'accueillir ma protestation.

Je suis femme et je connais les femmes. Jamais elles ne consentiront à reconnaître qu'elles ont l'odorat moins fin que le vôtre. Elles le reconnaîtront d'autant moins qu'elles ont des nez qui, par l'élégance de leur structure, la mobilité de leur ailes, le retroussis de leur pointe, la coquetterie de leur forme, sont infiniment supérieurs aux vilaines trompettes dont la nature a si malheureusement pourvu l'homme.

Comment admettre que de petits instruments si

délicatement travaillés, polis, contournés, choyés par la nature, n'aient été mis en leur place que pour la parure et l'ornement du visage, et qu'ils soient impropres à remplir ces subtiles fonctions de l'odorat qu'ils symbolisent avec tant de grâce et d'esprit!

Oui, le nez féminin plaide lui-même sa cause, avec bien plus d'éloquence que ne saurait le faire n'importe quel avocat.

Et tenez, même les longs nez, qui sont si disgracieux chez l'homme, offrent un charme tout particulier chez la femme. L'anecdote suivante le prouve suffisamment:

Madame de Villette, mère du marquis de Villette, l'ami de Voltaire, avait le nez dépassant de beaucoup la mesure ordinaire, au point qu'elle faisait elle-même des plaisanteries sur ce trait trop marquant de son visage. Son amie, la belle M^{me} de Contades, remarquable, au contraire, par la pure régularité de son nez grec, souffrait de lui voir un nez si long, et, pour la consoler de ce malheur, lui parlait sans cesse de la petitesse de ses pieds et de ses mains, dont elle fit un jour l'éloge en présence du président de Périgny, qui ajouta: « Ce n'est point du tout là ce qui me charme dans madame de Villette, ce que j'aime le mieux en elle, c'est son nez. » Tout le monde s'étonna de l'incartade du président, et madame de Contades frémit... « Oui, continua M. de Périgny, son nez! Il est de si bonne amitié, si prévenant! Il me fait toujours des avances, tandis que ses mains et ses pieds me repoussent. Puis, quand elle cause, ce nez, qui d'ailleurs n'est pas gros, mais seulement long, prend une expression si fine et si spirituelle... J'ai entendu bien des harangues dans ma vie, mais je n'ai jamais vu, à personne, un nez qui prit autant de part aux choses qu'on disait... Pour tout dire, madame de Villette a le nez éloquent. »

Tout le monde battit des mains à ce panégyrique débité avec feu, et qui consola madame de Contades du grand nez de son amie, dont elle s'était jusque là sincèrement affligée.

Dans cette question, et comme on l'a dit plus haut, l'homme nous est peut-être supérieur sur un point, celui des vins; mais s'il les connaît mieux que la femme, ce n'est point grâce à la délicatesse de son odorat, de son goût, mais à la grande habitude qu'il a de mettre le nez dans le verre.

Veuillez agréer, monsieur le rédacteur, les salutations d'une de vos anciennes abonnées.

B. V.

Le moment approche où de jolies corbeilles remplies de **champignons comestibles**, s'étaleront sur nos marchés; la *chanterelle*, si connue de tous, le *bolet*, au large chapeau couleur café au lait, la *chevrette jaune*, aux rameaux découpés et frisés, le *pied de mouton*, etc, y attireront bientôt les regards des gourmets. En effet, le champignon est un mets excellent, d'une grande valeur nutritive, et parfois très bon marché, et dont il serait regrettable de ne pas profiter. Cependant de nombreuses personnes encore s'en privent, crainte de tomber sur des espèces vénéneuses.

Les divers moyens pratiques, généralement indiqués pour les reconnaître, comme l'épreuve de la cuiller d'ar-

gent, la cassure ne passant pas au rouge ou au bleu, le fait que quelques champignons ont été rongés par des limaces, etc., ne présentent aucune garantie sérieuse. Pour éviter tout danger, il faut apprendre à connaître les espèces comestibles, ce que chacun pourra faire facilement, en consultant l'intéressant petit ouvrage de M. B. Studer, traduit par M. Odot, pharmacien, et qui vient de paraître chez M. Payot, libraire à Lausanne. La description des principaux champignons comestibles y est accompagnée de planches coloriées si fidèles, qu'il n'est guère possible de s'y tromper. Nous ne saurions donc trop recommander ce guide précieux (prix : 3 fr.) que nous nous chargerons volontiers d'expédier à ceux de nos lecteurs qui nous en feraient la demande. — Nous terminons en y empruntant ce procédé bien simple de conserver avec sa fraîcheur primitive l'un des champignons les plus répandus, la *chanterelle* : « Les champignons, épeluchés et coupés, sont disposés par couches, alternativement avec du sel, dans un pot de grès : on charge le tout d'une pierre. Il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'eau ; il en découle assez des champignons pour que ceux-ci soient recouverts de liquide. Au moment de les employer, il faut les laver à l'eau froide. Les chanterelles se conservent aussi dans le vinaigre, mais, d'après notre propre expérience, il est préférable de les saler. »

Lo capitaino Tatset.

Lo capitaino Tatset, qu'avâi z'âo z'u servi ein France dâo teimps dè Napoléon Bonaparte, avâi fê cliâo grantès campagnès dè Maringô, Austerlitz, Vaterlô, etsétrâ ! et lài s'étâi conduit ein vretablo sordâ, du que l'ein étâi revenu capitaino, et vo peinsâ bin que n'est pas à Napoléon que s'agessâi dè bailli 'na matola dè bûro po avâi lè galons ; on arâi étâ bin reçu ! Tantiâ don que lo capitaino Tatset revegne cévè quand lo pourro grand petit caporat fut imbarquâ po Ste-Hélène, et que sè remette à travailli pè la campagne, tot coumeint dévânt dé parti, kâ coumeint l'étâi bio l'homme et que l'étâi hiaut gradâ, trovâ dè suite on bon parti po fêrè on bet d'ac cordâiron, et dè capitaino âo serviço dè Napoléon, ye passâ gros-majo et bon pâyсан dein lo canton dè Vaud ; mâ quand bin portâvè duè z'épolettès à frindzès, on lài desâi adé : « lo capitaino Tatset ». Vo dussa bin ein avâi oïu parlâ.

Tot parâi l'étâi restâ on bocon grognâ, coumeint ti cliâo vilhio sordâ dè Napoléon, et quand oquiè l'ingrindziyè, desâi vito dâi gros mots et volliâvè tot épèclliâ. On deçando né, que sè trovâvè à la pinta, sè pre dè leinga avoué lo valet à Cutson, on luron qu'avâi z'âo z'u étâ pè Paris, mâ pas coumeint militéro, et qu'étâi on gaillâ qu'ein arâi reveindu à ne n'avocat po appondrè et repondrè. Ma fâi lo pourro capitaino ne put pas, quiet que diéssè, cliourè lo bè à cé guieux dè Parisien que lài rivâvè ti lè cliou, et s'ein allâ furieux ein djureint que faillâi que tignè on momeint cé crapotet dè Cutson.

Lo leindéman, qu'étâi don 'na demeindze, quand lè dzeins sailliront dâo prédzo, lo valet à Cutson, qu'avâi einviâ dè sè rappédzenâ avoué lo capitaino, s'ein va tot drâi vers li po lài demandâ estiusa ; mâ à l'avi que lo capitaino lo vâi, la colère lài remontè à la teta et lài fâ l'affront dè lài veri lo dou.

— Eh ! que su conteint, lài cornè Cutson âi z'o-

rolhiès, dè vairé que vo ne m'ein volliâi perein et que ne sein adé bons z'amis !

— Coumeint ! coumeint ! tsancro dè péquinau, répond lo capitaino, furieux, quoui t'a de que n'etiâ bons z'amis ?

— Eh, sacrebille ! fâ lo mâlin Cutson, paceque vo mè veri lo dou, oquiè que bin su vo n'âi jamé fé âi z'ennemis !...

Lo capitaino Tatset, tot fiâi d'ouèrè clia balla parola que lài gatolhivè se n'honeu à tieu, put pas resistâ : sa colère passâ coumeint on revolin dè bize ; sè revirè, teind la man à cé bravo et bon Cutson, la lài serrè à lài rontrè lè neliès, que l'arâi prâo eimbrassi se l'avâi ouzâ, et l'einminè bairè demi-pot po racoumoudâ lè z'affèrès.

Et l'est dinsè qu'on gaillâ prâo mâlin po savâi dévenâ cein que sè passè dein lo tieu de n'orgolliâo, pào, d'on petit mot, ein fêrè tot cein que vâo.

LA QUITTANCE DE LOYER.

IV

Chemin faisant, il ne songea qu'à la scène qui venait de se passer. La situation était grave. Il n'y avait pas d'illusion à avoir. Mlle Rose se trouvait gênée ; elle ne possédait pas de quoi payer son terme. Réussirait-elle auprès de ses clientes ? Les rencontrerait-elle ? C'était assez peu probable. D'autre part, tante Amélie n'était pas d'humeur à badiner. Il fallait à tout prix que le soir même elle eût son argent, ou Mlle Rose allait être congédiée !

Si la sympathie d'Edmond pour la jeune modiste n'était pas un vain mot, elle trouvait là une occasion de se manifester d'un manière éclatante. C'est en ces moments critiques que l'amour se montre. Oui, Edmond ne voulut pas laisser échapper une si belle occasion d'acquiescer quelques titres à la reconnaissance de Mlle Rose, et il résolut de l'aider.

Une seule crainte, vague, dénuée de tout fondement et pourtant presque légitime, le retint un moment dans son généreux élan. Si rangé qu'il fût, Edmond savait bien qu'à Paris une jeune et jolie fille n'est généralement pas en peine pour trouver, en cas de besoin extrême, une bourse complaisante. — Par exemple, il aurait été bien mortifié d'apprendre que Mlle Rose aimât à son insu. Et vraiment, il observait depuis un an déjà sa conduite avec tant d'intérêt, qu'il ne s'arrêta pas plus longtemps à cette fâcheuse supposition. Depuis qu'elle était locataire de la chambre, elle sortait presque toujours à la même heure pour aller chercher ses provisions. Elle rentrait aussi fort régulièrement et jamais plus tard que huit heures. De plus, elle ne recevait personne. Edmond s'empressa donc d'écarter toute hypothèse désobligeante et chercha le moyen le plus pratique et le plus rapide de venir en aide à cette intéressante personne.

Ah ! s'il avait eu le gousset bien garni ! Malheureusement, il ne possédait rien par lui-même. A chaque fin de mois, il apportait intégralement à sa tante, pour les dépenses du ménage, la totalité de ses appointements ; et chaque matin, avant son départ, il recevait d'elle juste de quoi prendre un modeste repas au restaurant. Or, sur les trente sous qu'on lui donnait par jour, il ne trouvait guère d'économie à faire. Quant à se passer de déjeuner quinze ou vingt fois de suite pour réunir la somme nécessaire, cela lui parut bien difficile. D'ailleurs il fallait se procurer cet argent le jour même, le remettre en rentrant à tante Amélie, sans quoi, c'en était fait de