

Petits conseils du samedi

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

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **26 (1888)**

Heft 49

PDF erstellt am: **22.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-190681>

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.

Nottez qu'il n'est pas encore huit heures.

A huit heures, une soupe plantureuse se dresse et fume pour tout le monde, pour les ouvriers de l'atelier voisin, pour les cochers de la station de vis-à-vis.

Jelaisse à juger si on l'arrose!

Le vin rouge a remplacé le vin blanc; — désormais le vin rouge règnera toute la journée.

Jusqu'à midi, déjeuners par-ci, déjeuners par-là; l'entre-côte traditionnelle ou l'omelette au lard; souvent la modeste andouillette; quelquefois moins encore, deux œufs durs épluchés sur le coin du comptoir...

Il est reconnu que l'œuf dur est un puissant éperon pour la soif.

Puis, la cafetière se promène, versant le *petit noir* aux indigents, le *gloria* aux opulents.

C'est aussi le moment où l'on apporte les cadres de tapis verts et les cartes; on joue les consommations passées et les consommations futures, prétextes sans cesse renaissants; parties en *lié* et en *renoué*, coupées par l'éternel choc des verres, — sans oublier l'apostrophe continuelle au marchand de vins:

— Eh bien! patron, est-ce que vous ne prendrez pas quelque chose avec nous?

— Tout de même! répond l'héroïque patron.

Pendant l'après-midi la consommation se diversifie, s'étend, s'ingénie, emprunte mille formes, touche à tout, goûte à tout. L'après-midi est surtout le moment du *casuel*, des buveurs envoyés par le hasard.

Nous touchons à une heure importante, — à l'heure de l'absinthe.

L'heure de l'absinthe est aussi l'heure du vermouth et l'heure du bitter, et l'heure du madère, — l'heure des apéritifs enfin.

— Versez! et reversez encore! Paris n'a pas soif, mais il veut s'exciter à boire.

Et il arrivera à son but, soyez-en sûr.

Le voilà à table en effet.

Il dîne chez le marchand de vins, qui a toujours un noyau de dix ou douze habitués.

Le dîner, c'est le *crescendo* de la symphonie, le couronnement, le bouquet, les digues rompues, l'inondation, l'explosion, l'éruption!

Et vous vous imaginez bien que le marchand de vins a sa part des trésors liquides qu'il monte de sa cave, — surtout lorsque c'est lui-même qui, armé de son *foret*, délivre de sa prison transparente l'âme du vin.

— Allons, patron, apportez votre verre!

— Vous me faites bien de l'honneur, messieurs, répond le patron obéissant.

Entre onze heures et minuit, vous le croyez peut-être harassé, abattu, brisé.

Vous vous le représentez vaincu par cette mer de liquides de toutes les couleurs qu'il a engloutie.

Vous vous le figurez demandant grâce...

Erreur! son œil est peut-être plus brillant, ses joues plus enflammées, sa voix plus retentissante; — mais il est ferme à son poste.

Ne faut-il pas qu'il surveille les bishofs et les punchs par lesquels les buveurs triomphalement obstinés terminent leurs glorieux travaux?

Certes, il faut être spécialement et énergiquement constitué pour accepter les rudes fonctions de marchand de vins.

Je n'ai tracé qu'un croquis insuffisant et incomplet d'une de ces journées si effrayamment remplies.

Encore n'ai-je point parlé des discussions où il est naturellement forcé d'intervenir.

Des rixes qu'il est appelé à étouffer.

Des *pochards* qu'il faut éconduire plus ou moins poliment.

Voyez le temps qu'il lui reste pour la vie de famille, pour les distractions, pour la pensée!

Et portez-lui envie, si vous l'osez...

Minuit!

C'est l'heure de la délivrance!

Les volets sont fermés, le gaz va être éteint.

Le marchand de vin compte sa recette, il est enfin seul — et, malgré lui, sa tête s'incline dans ses mains...

Mais il se reproche bien vite ce moment de faiblesse, et, d'un pas encore assuré, il monte dans sa chambre à coucher.

Six heures après... il recommence.

Petits conseils du samedi.

Terrine à la paysanne. — Coupez du bœuf bien maigre en petites tranches, avec du petit lard également maigre, persil, ciboule hachés, feuille de laurier, un clou de girofle, quelques oignons et rouelles de carottes, sel et poivre. Disposez dans une terrine: une couche de bœuf, une de petit lard et assaisonnement, et ainsi de suite; à la fin, une cuillerée d'eau-de-vie, étendue de deux cuillerées d'eau; bouchez bien votre terrine et faites cuire cinq ou six heures sur la cendre chaude ou dans un four.

Procédé permettant de limer, tourner, tailler le verre. — On se sert à cet effet des outils ordinaires, limes, meules, etc., que l'on trempe préalablement dans l'essence de thérébentine.

Pour blanchir de l'ivoire devenu jaune. — Jetez un peu de chaux vive dans de l'eau, laissez déposer et transvasez l'eau. Faites ensuite bouillir votre ivoire dans celle-ci jusqu'à ce qu'il devienne blanc. Pour le polir, frottez-le d'abord avec de la pierre ponce pilée, humectée et polissez avec un chiffon doux ou de la peau trempée dans de l'huile d'olive mélangée de blanc d'Espagne.

Poudre à nettoyer les bijoux, les boîtes de montres, en argent, etc. Mélanger 4 parties de blanc d'Espagne, contre une de rouge anglais, et employer avec de l'alcool ou de l'eau.

Boutades.

Un farceur avait une jambe de bois. Quelqu'un lui demandait naïvement:

— Comment se fait-il que vous ayez une jambe de bois?...

— Hélas! répond-il, mon grand-père en avait une, mon père aussi; je crois que c'est dans le sang.

Un de nos médecins, enclin à la mélancolie, nous disait l'autre jour:

— Tout m'est devenu indifférent... Je n'éprouve même plus de plaisir à couper une jambe!

Un vieux buveur, resté veuf, venait de mourir, et son gendre consultait un marbrier au sujet du monument funéraire:

— Voudriez-vous un fût de colonne? lui demande le funèbre industriel.

— Non pas, réplique l'autre, une colonne de fûts ferait mieux son affaire.

Epanchements entre deux moutards:

— Comment qu'ils s'appelle, dis, ton petit frère?

— Je n'ai pas de petit frère.

— Non? Et de petite sœur?

— Non plus.

— Tiens!... Qui que tu bats, alors?

Réponse et questions. — Le mot de l'énigme de samedi est: *Mouchettes*. Deux personnes seulement ont deviné, M^{me} Orange, à Genève et M. C. Jolliet, à Bulle. La prime est échue à ce dernier.

Charade.

Aux chances du premier est bien fou qui se fie,
Chacun, vers mon dernier, va toujours en avant;
Et mon entier, dans le monde, souvent
Décide du sort de la vie.

Prime: 100 cartes de visite.

OPÉRA. — Dimanche 9 courant:

Le postillon de Lonjumeau.

Mercredi 12, Le Roi d'Ys!