

Potage brunoise de céleri à l'orge perlé

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **37 (1899)**

Heft 52

PDF erstellt am: **22.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-197898>

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.

mon oncle passait son avant-revue en se prélassant comme un jeune homme dans un uniforme presque neuf.

Un trio de dames. — Trois dames élégantes, de retour de visite, causaient avec animation au coin de la place de St-François.

Vint à passer une jeune dame, mise avec un goût parfait, et portant sur toute sa personne un cachet de véritable distinction.

— Avez-vous vu quelle délicieuse toilette?... interrogea la plus jeune du trio, qui n'avait aucune raison pour envier le bien d'autrui.

— Sans doute, ma chère, répond la seconde, mais quand vous saurez que cette charmante personne est la femme de M. X., l'un des plus grands fabricants d'horlogerie du canton de Neuchâtel, vous serez moins surprise. Car vous savez aussi bien que moi que toutes les dames de St-Imier, du Locle et de la Chaux-de-Fonds se font habiller directement à Paris, et que, dans leurs réunions choisies, le bel esprit et la grande toilette sont de rigueur.

La troisième qui, jusque-là, n'avait pas encore ouvert la bouche, répliqua d'un ton aigre-doux, qui ferait supposer que son âge et sa tournure lui interdisaient toute prétention :

— Quant à moi, je ne trouve rien de plus naturel que dans un pays d'horlogerie, on fasse tout pour la montre.

Les trois amies se séparèrent en riant.

Ne vous fiez pas à votre miroir. — Madame la baronne de Staffe, dont les chroniques sur la mode ont toujours beaucoup de succès, annonce une découverte qui fera sans doute grand plaisir à nos lectrices.

« Saviez-vous, mesdames, dit-elle, dans les *Annales politiques et littéraires*, que le miroir ne portait votre ressemblance avec aucune exactitude ?

» Dans ce « réflecteur », la chevelure est d'un ton faux, les yeux n'assument pas leur couleur réelle ; le teint est complètement calomnié ; il est gris et pâle, et c'est ainsi que, par ses mauvaises suggestions, le décevant « conseiller des grâces » incite les femmes à faire mille folies inutiles, pour acquérir une beauté qu'elles possèdent, bien que le miroir se plaise à la nier effrontément.

» Soyez désormais certaines que votre visage n'est pas aussi insignifiant que la glace vous le renvoie. D'abord quand vous vous regardez, votre visage n'a jamais son expression vraie.

» Il faut une certaine accommodation à l'œil avant qu'il perçoive quelque chose dans la glace, cela suffit pour changer le regard, et ce sont les yeux qui donnent la vie et la force.

» Vous avez donc beau minauder, parader, grimacer devant le miroir pour vous rendre compte de vos charmes, jamais vous n'avez la physionomie que les autres vous connaissent quand vous faites des grâces pour de bon.

» Eh bien ! elle est plutôt consolante cette découverte qu'a faite je ne sais qui. Les laides pourront maintenant se persuader qu'elles sont passables ; les femmes ordinaires qu'elles ont un *quelque chose* ; les jolies se croiront divines, les belles admirables. Il n'est rien de pareil à la confiance en soi, et la joie de se savoir mieux qu'on ne se voyait va faire resplendir tous les visages. »

Village de dames. par T. Combe (Attinger, éditeur, Neuchâtel). — On écrit à la *Feuille d'avis de Vevey*, à propos de ce joli volume, qui vient de paraître : « En plusieurs livraisons, dans la *Bibliothèque universelle*, j'avais lu ce dernier ouvrage de T. Combe, mais sans y trouver le même plaisir qu'aujourd'hui, où « Le village de dames », en un volume, m'a fait une toute nouvelle impression. C'était dur d'attendre un mois pour savoir ce que

devenaient Paulette et Marie-Louise, Clermonde, la brave petite bonne et l'énigmatique Madame Lainier ! A présent ces charmants tableaux, si vécus, se trouvent réunis et vont, comme tous les ouvrages dus à la plume active de T. Combe, égayer les soirées d'hiver et jeter la bonne semence dans plus d'un cœur.

BIBLIOTHÈQUE UNIVERSELLE de décembre : Assurances sociales et référendum, par J. Repond. — Un hiver en Espagne, par Ernest Muret. — En plein air, histoire de bons gabelous, par M. T. Combe. — Conrad Ferdinand Meyer et Louis Vulliemin, par Ch. Vulliemin. — Aux Philippines, par Ed. Planchut. — La France et le procès Dreyfus, par Ed. Tallichet. — Parole tenue, nouvelle de Jacob Frey. — Chroniques italienne, allemande, anglaise, suisse, scientifique. — Bureau, place de la Louve, 1, Lausanne.

Potage brunoise de céleri à l'orge perlé — (45 minutes). — La brunoise. Après avoir lavé quelques branches de céleri, coupez-les en petits dés de 3 millimètres de côté ou plus. Placez-les dans une casserole avec un morceau de beurre et faites fondre doucement à petit feu et sans les laisser prendre couleur, pendant 10 ou 12 minutes. Mouillez avec assez de bouillon ou de cuisson de légumes pour que la brunoise en soit simplement couverte ; faites partir en ébullition et laissez cuire tout doucement pendant 35 minutes, en ayant soin d'écumer fréquemment.

L'orge. Lavez à l'eau froide 3 cuillerées d'orge perlé fin d'Allemagne, et mettez-le dans une petite casserole avec de l'eau froide, une pincée de sel et gros comme une noix de beurre. Faites partir en ébullition, écumez et cuisez doucement. Si on emploie du gros orge perlé, il faut le cuire pendant 2 heures au moins.

Pour finir le potage. Rassemblez dans la même casserole la brunoise et l'orge, ajoutez le bouillon nécessaire pour mettre le potage à point et ajoutez au dernier moment 5 ou 6 gouttes d'Extrait Maggi. Si le potage est, à défaut de bouillon, mouillé avec de l'eau, ajouter un peu de beurre et quelques gouttes de Maggi en plus. (Gourmet de Paris.)

Taches diverses. — Le pétrole enlève les taches de goudron ; la térébenthine, celles du vernis. Les taches sur les étoffes de couleurs, sur les tapis seront enlevées avec de l'ammoniaque dilué dans dix fois son poids d'eau ; en tamponnant ces taches avec soin, elles ne laisseront aucune trace. On peut même l'appliquer sur les étoffes de soie pour des taches de fruits qui auraient enlevé la couleur primitive. L'ammoniaque dilué est supérieur à l'eau de javelle, qui détériore les étoffe et le linge. Si la couleur d'une étoffe avait souffert par un des procédés indiqués, on peut essayer de la faire revenir en tamponnant avec du chloroforme.

Vérification. — On bravo vilhio citoyen entrè l'autro dzo dein onna boutegua po lài tsandzi on beliet dè ceint francs. Lo boutegui lài baillè on paquie tot dè pices d'on franc et lài dit dè lo reconnaître po vairè se lo compto l'ai est. Lo bravo vilhio dèfà lo paquie, sè met à aligni cliào francs su la trabilia et lè compté à mesoura ; mǎ parait que trovavè cein bin long, kǎ arrevà à septanta, s'arrittè, l'âovre sa grossa borse en couai, met dedein lè francs que l'avai onco dein la man, lài riblliè cliào que l'avai dza compto su la trabilia, tirè la figalla po cliiourè sa borse et s'ein va ein dessein : « Du que cein est juste tant qu'à septanta, l'est bon ; n'ia pas fauta dè mé comptà. »

On cliiio rivà. — François, desà on menestre a n'on souden que fifave d'ão mame, cliia bourquia dè gotta est ton pe grand ennemi, fǎ atteinchon !

— Portant, monsu lo menestre, repond lo soiffeu, vo zè oïu derè à vo-méma que faillai amǎ sè z'ennemis ?..

— Lè verè, se se lo menestre, mǎ n'è jamé de que faillai lè z'avala.

Lai ein avai ion que bevessai tot solet, et que l'irè adi à la cava après son bosset. Et ma fǎi po ne pas bǎire dinse coumeint lè caïons. sein trinquǎ, trinquǎvè avoué lo bosset et lài desài dinsé :

— A ta santè, bossaton !

Et ein ècliaffèin son verro, répondai po lo bosset :

— Grand bin tè fasse, Jean-Louis !

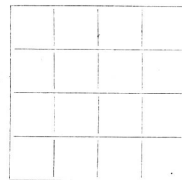
C'était avant qu'on distribuât l'eau à domicile. Cette eau était portée avec la brante dans presque toutes les maisons et cela jusqu'au troisième et au quatrième étage par des porteurs d'eau. Un de ceux-ci, nommé Curchod, de Dommartin, domicilié à la rue Mercerie, reçoit tout à coup la nouvelle de la mort d'un de ses parents.

Le lendemain, avant de se mettre en route pour son village, il affiche à sa porte le billet suivant :

Le citoyen Curchod, porteur d'eau, sera absent jusqu'à lundi, pour cause de décès.

Récréation.

Prenez ou faites un damier de 16 cases disposées par rangées de 4 cases. Il s'agit, après avoir découpé des jetons portant les numéros de 1 à 16, de déposer ceux-ci sur le damier de telle sorte que toute rangée horizontale, verticale ou oblique donne une somme égale à 31. — Il y a 878 combinaisons possibles qui répondent à la question posée.



Boutade.

Berlureau et son fils, âgé de huit ans, prennent place dans un ascenseur qui est presque plein.

— Je vous ferai remarquer, dit l'employé, que l'ascenseur ne peut monter que dix personnes ; avec votre enfant, cela va faire onze.

— Ne vous inquiétez pas de lui, répond Berlureau, je le tiendrai sur mes genoux !

THÉÂTRE. — A l'occasion des fêtes, trois grands spectacles. — Lundi, 1^{er} janvier, **La Tour de Nesles**, drame en 5 actes et 9 tableaux. — Mardi, 2, **Jalousie**, comédie en 3 actes. — **Le sous-Préfet de Château-Buzard**, comédie-vaudeville en 3 actes. — Mercredi, 3, **Le vieux caporal**, drame en 5 actes.

L. MONNET.

Papeterie L. MONNET, Lausanne.
3, RUE PÉPINET, 3

Porte-monnaie, derniers modèles. — Porte-feuilles maroquin et cuir anglais ; porte-cartes. — Albums pour photographies, cartes postales et timbres-poste. — Livres d'images pour enfants ; cartes-souvenir, cartes postales illustrées. — Buvards et livres d'images — *Psautiers*. — *Almanach Hachette*. — *Causeries du « Conteur Vaudois »*, 1^{re} et 2^{me} séries. — *Au bon vieux temps des diligences*, par L. M. — *Boîtes de mathématiques d'Aarau*.

On peut voir dans les vitrines de la société suisse d'ameublements, place St-François, un service à bière en étain artistement travaillé, prix d'honneur obtenu par la Grande Brasserie Lausannoise, d'un diplôme avec médaille d'or, à l'Exposition (Produits alimentaires) de Munich 1889.

Cette distinction, nous communiquons-t-on, la plus haute, a été obtenue au concours spécial pour la bière, auquel ont pris part 22 brasseries allemandes, 2 brasseries belges et 8 brasseries suisses.

Lausanne. — Imprimerie Guilloud-Howard.