

Soupe à la Claudine

Autor(en): **Tronget, Louis**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **44 (1906)**

Heft 25

PDF erstellt am: **22.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-203472>

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 directeur, sans s'arrêter d'écrire :

— Très bien, monsieur. Auriez-vous l'obligeance de les mettre vous-même au panier ? Je suis si occupé en ce moment.

Consultation matrimoniale.

MADAME X. consulte le pasteur de la paroisse et le dialogue s'engage :

— Monsieur le pasteur, que pourrais-je faire contre mon mari, qui néglige de plus en plus sa femme et ses enfants ?

— Comment se peut-il ! Je croyais votre époux le plus rangé des hommes !

— Eh bien, voilà justement ce qu'on m'a déjà dit, monsieur ! Hors de la maison, il a l'air d'un ange et c'est pourtant un être sans cœur à l'égard de sa famille, un coureur qui croit que toutes les femmes le regardent, ce vieux fou ! Si vous saviez ce que je souffre avec lui ! Voilà des années qu'il ne m'adresse presque plus la parole !

— C'est incroyable ce que vous dites-là ! Comme on peut se tromper sur la moralité des gens ! Mais voyons les choses de près. Où passe-t-il son temps !

— Je n'en sais rien. Vous comprenez qu'il a ses occupations en ville et que je ne vois pas ce qu'il fait.

— Se livre-t-il à la boisson, au jeu, au dévergondage ?

— Pour la boisson, il n'y a rien à dire. Il est abstinant. Je n'ai jamais entendu dire qu'il joue, mais pour le reste, je crois qu'il est précisément ce qui l'attire.

— Vous avez sans doute des preuves de son inconduite ?

— Oh ! si vous saviez comme il sait se cacher. On ne peut rien savoir de ce qu'il fait. Vous comprenez qu'un homme qui ne s'occupe pas de sa femme...

— Pas nécessairement, madame. Remplit-il consciencieusement ses devoirs professionnels ?

— Quant à cela, je n'ai rien à dire.

— Fréquente-t-il les cafés, les débits de boissons, la société interlope ?

— Oh, pas plus ! Ce n'est pas son genre.

— Entretient-il des relations inadmissibles ?

— Mais il faut bien, monsieur le pasteur, puisqu'il ne me parle plus !

— Avez-vous découvert, appris ou seulement entendu dire qu'il ait failli à ses devoirs de ce côté-là ?

— Vous comprenez, monsieur, que je ne pense pas le suivre partout et qu'il fait ses écarts en cachette ? Avec la vie qui se mène aujourd'hui dans les villes, est-ce qu'on peut se fier à un homme.

— Pardon, pardon, madame. Ne discutons pas mœurs publiques, mais bien mœurs privées de votre mari, puisque vous l'avez voulu. Ainsi vous ne pouvez pas préciser les griefs que vous formulez contre lui ? Ne lui avez-vous jamais fait des reproches ?

— Eh, monsieur, je lui en fais tous les jours, à ce misérable...

— Que répond-t-il ?

— Jamais rien, le monstre ! Vous comprenez que c'est facile...

— Madame, dites-lui de ma part qu'il a mérité le Paradis !

Conserves anarchistes.

Les journaux mènent grand bruit, depuis quelque temps, au sujet des conserves de Chicago. Il paraît que l'on n'est pas très scrupuleux, là-bas, sur le choix des animaux mis en boîtes. Plusieurs de ces conserves avariées ont causé, paraît-il, des empoisonnements.

Si ce n'était que cela !

L'autre jour, une famille, qui avait encore en réserve une boîte des fameuses viandes, se dé-

cide à l'ouvrir. Soudain, une explosion formidable se produit. Les verres, les assiettes volent en éclats ; fourchettes et couteaux, violemment projetés en l'air, se plantent dans le plâtre du plafond. La lampe-suspension tombe en miettes au beau milieu de la table, et le pétrole se répand sur la nappe, sur les vêtements des convives, sur le parquet. Désastre général.

Par un hasard providentiel, personne n'est blessé. Il n'y a que des dégâts matériels.

Une enquête est ouverte aussitôt, très minutieuse. De fil en aiguille, on finit par découvrir que le porc dont la dépouille mortelle emplissait la boîte en question avait, fait étrange, avalé une cartouche de dynamite. Quelque anarchiste, poursuivi par les gendarmes, avait, sans doute, jeté au hasard, pour s'en débarrasser, ce compromettant argument de propagande par le fait. Celui-ci ne fut pas perdu, comme on voit.

Chance ou fatalité extraordinaire, le dangereux projectile avait traversé, inaperçu et inoffensif, les nombreuses manipulations nécessaires à la préparation des conserves. Ce n'est qu'au contact brusque de l'outil dont on s'était servi pour ouvrir la boîte que la cartouche fit explosion.

Vrai, on n'est plus en sécurité nulle part, aux jours d'aujourd'hui, comme on dit chez nous.

Soupe à la Claudine.

6 personnes.

25 minutes.

Jetez dans un litre et quart d'eau bouillante additionnée de 12 grammes de sel, un demi-litre de haricots rouges frais et 400 gr. de lard de poitrine coupé en petits dés et passé à l'eau bouillante pendant 5 à 6 minutes. Ajoutez un oignon piqué d'un tout petit clou de girofle, un petit bouquet de persil et laissez cuire jusqu'à ce que les haricots s'écraient bien. — Egouttez et conservez la cuisson, passez au tamis, haricots, lard et oignon dont le clou de girofle sera retiré et recueillez la purée dans la casserole. Délayez, avec la cuisson réservée, faites bouillir en remuant et finissez, hors du feu, avec 30 à 40 grammes de beurre et une cuillerée à café d'arôme Maggi. — Versez dans la soupière et ajoutez 3 cuillerées de croûtons de pain de ménage sautés au beurre au moment et une bonne pincée de pluches de cerfeuil.

La Salle à manger de Paris.

LOUIS TRONGET.

L'Henriette du Tambour.

(Extrait du Progrès, de Château-d'Éx).

ROSSINIÈRE a rendu, le 12 juin, les derniers honneurs à une vieille personne de qui nous ne voulons pas laisser se fermer la tombe sans quelques mots de souvenir.

M^{me} Henriette Martin, née Soumi — l'Henriette du *Tambour* — morte à 84 ans, était une des figures les plus familières de Rossinière. Depuis de longues années, on était habitué à la voir assise au coin de la fenêtre basse de la pinte du *Tambour*, ou devant sa porte, et les étrangers s'arrêtaient volontiers pour considérer cette figure paisible de vieille femme, que la coiffe des autrefois encadrait si bien. Ils sont nombreux par le monde les anciens étudiants du Pays-d'Enhaut qui, en apprenant sa mort, se rappelleront leur jeune temps. Alors qu'on se réunissait en bande, aux vacances, pour rentrer au pays, au temps où l'on venait pédestrement par dessus Jaman, au lieu de passer comme aujourd'hui par dessous, on abandonnait volontiers la vieille route montueuse et triste qui suivait le revers de la vallée. A la Tine, on prenait le chemin de la Mala Cheneau pour passer à Rossinière et boire chopine chez l'Henriette.

Rossinière, à ce moment, n'avait pas encore été partagé par la percée de la nouvelle route. C'était un joli petit village bien paisible. Quelques vieux devant les portes, sur les bancs, faisaient *coterd* et nous regardaient curieusement passer. L'Henriette nous servait vite de son vin

bien frais et, quand la grosse soif était passée on la faisait causer.

Cette vieille femme, née à Gérignoz, avait été *carbatière* aux anciens Bains de l'Eivaz, et de là à Rossinière au *Tambour*. Depuis de longues années elle n'avait pas repassé la montagne, mais elle avait eu cependant, elle aussi, ses aventures.

Toute jeune, elle était partie du pays, et moitié en diligence, moitié à pied, avait fait le long voyage de Gérignoz à Paris.

Le baron de Rothschild avait fait acheter dans le canton de Vaud tout un troupeau de belles vaches, et avait embauché des jeunes gens pour son service. L'Henriette Soumi était du nombre, avec un ou deux de ses frères. On lui avait imposé comme condition essentielle de ne point quitter son costume montagnard : la coiffe de dentelles, le corsage décolleté sur la chemise blanche. Elle resta plusieurs années au service des Rothschild, comme bonne d'enfants. La révolution de 1848, qui renversa le roi Louis-Philippe, la fit revenir à Gérignoz... Et nous écoutions bouche bée, les jambes allongées sur le banc, dans la douceur du repos et la fraîcheur de la salle, ces souvenirs d'une époque qui nous paraissait déjà si lointaine... Au dehors, quelques poules gloussaient autour de la fontaine, quelques vieux curiaient leur pipe, en comptant les mouches qui volaient sur la place... Il faisait bon vivre.

Bonne tante Henriette du *Tambour* ! Belle vieille figure disparue ! Beaucoup te gardent un bon souvenir et n'oublieront pas ta figure avenante et ta bonne grâce paysanne si simple, si naturelle !

Au café. — On discute tribunaux, jugements, emprisonnements, etc.

— Je vous demande un peu, dit quelqu'un, ce que cela fait aux criminels d'être condamnés à la réclusion perpétuelle... ils meurent presque tous avant d'avoir terminé leur peine.

Halte-là ! — Un jeune homme, dans l'enivrement de sa passion :

— Pour vivre auprès de vous, pour unir mon existence à la vôtre, je sacrifierais tout, honneurs, titres, fortune !...

La jeune fille : « Alors, qu'est-ce qui me restera?... »

Deux grands concerts.

C'est une véritable solennité musicale que les concerts qui auront lieu ce soir et demain, dimanche, à la Cathédrale. Les places — numérotées particulièrement — ont été si tôt enlevées que le Comité d'organisation a dû rendre publique la répétition générale d'hier soir. Plusieurs d'entre les personnes qui y ont assisté n'ont qu'un regret, celui de ne pouvoir, faute de place, entendre de nouveau, ce soir ou demain, la magistrale partition de Gustave Doret.

On sait que Gustave Doret, lui-même, est au pupitre et qu'il a dirigé les dernières répétitions. On sait que les masses chorale et instrumentale sont supérieures en nombre à tout ce que nous avons eu jusqu'ici. On sait qu'à l'effet des instruments de l'Orchestre et de la musique de Mulhouse, viendra s'ajouter celui du grand orgue de la Cathédrale, tenu par un organiste distingué, M. W. Montillet, à Genève.

On sait enfin que tous les solistes de la Fête des Vignerons sont là, M^{mes} Welti-Herzog et Troyon, MM. Troyon, Castella, etc.

Après cela, comment s'étonner de l'empressement extraordinaire du public.

Le bonheur d'une famille

repose sur la santé de chacun de ses membres. Pour conserver la santé, le café de malt Kathreiner est d'une grande importance. Pour les enfants, c'est ce qui remplace le mieux le café ; pour les adultes, c'est une excellente et salutaire addition au café !

Rédaction : Julien MONNET et Victor FAVRAT

Lausanne. — Imprimerie Guillemin-Horard.
AMI FATIO, successeur.