

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 23 (1885)
Heft: 31

Artikel: Petites connaissances pratiques
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-188822>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 01.04.2025

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

poussière, rassemblés et ramenés si patriotiquement par le général Vinoy.

— Comment ? Pas même un képi, dit en abordant Mouton, un monsieur blond et replet vêtu de la vareuse civilo-militaire. D'où viens-tu donc ? on ne t'a pas vu depuis au moins cinq ans, je t'ai écrit trois fois à ton étude, pas de réponse ; j'avais le désir d'aller te tirer les oreilles, mais on a son petit amour-propre...

— Mon cher, j'arrive du Chili, où je m'étais installé pour surveiller des intérêts, répondit Mouton, avec l'assurance d'une femme qui ment.

— Tu reviens pour te battre, c'est bien ; alors, tu vas être des nôtres. Nous formons une compagnie nouvelle de francs-tireurs, je t'incorpore d'office.

— Volontiers, s'écria Mouton, ravi de se soustraire aux petites enquêtes qui n'auraient pas manqué de se produire dans un bataillon de la garde nationale.

— Combien êtes-vous d'hommes ?

— Deux.

— Comment, deux !

— Oui, toi et moi.

— Farceur !

— Je ne ris pas. Ce soir nous serons dix, demain trente, dans quatre jours nous refuserons du monde. Je te nomme lieutenant.

— Afin que je t'appelle mon capitaine ?

— Bien entendu, puisque c'est moi qui crée le corps.

— Allons, j'accepte. La chose me va.

— Viens demain manger avec moi le perdreau du recrutement, tu n'en mangeras plus de longtemps ; je régale chez Veloutine.

— Veloutine ?

— Oui, une belle fille de nos amies, très agréable, pas bête, tu la verras ; nous la nommerons notre cantinière, c'est son rêve ; allons, c'est entendu, je compte sur toi pour six heures et demie, Mlle Veloutine, 297, rue des Martyrs, c'est dit ?

— C'est dit.

— Au revoir, lieutenant.

— Au revoir, mon capitaine.

Et ils se séparèrent sur un éclat de rire. Mouton fit alors le voyage des Ternes pour visiter son appartement. Le bon accueil du concierge lui démontra que le motif de son absence était inconnu. Dès lors, rassuré sur ce point capital — car l'estime de son concierge est ce que doit conquérir avant tout un malheureux Parisien, soucieux de n'avoir point de mauvais dossier à la police, — donc, rassuré, Mouton reprit le chemin de la place du Panthéon, pour revoir son frère qui attendait anxieusement le récit de l'aventure.

Leur causerie dura jusqu'au dîner. Ils étaient à table, quand un vigoureux coup de sonnette — un coup d'huisier — les fit tressaouter. C'était le brigadier.

— Ah bon ! fit celui-ci, vous êtes là, je suis content.

— Avez-vous donc oublié notre pacte, dit Mouton, avec humeur ?

— Non, mais que voulez-vous, je ne suis pas tranquille, c'est plus fort que moi.

— Vous paraissez avoir bien chaud, ajouta Mouton.

— On aurait chaud à moins, je viens de chez vous, de là-bas, du fond des Ternes, au pas de course, je n'ai que deux heures de permission.

Le frère de Mouton offrit au gendarme un verre de vin.

— Qu'a-t-on fait de vous et de votre homme, à la place ? dit Mouton.

— On nous a fait rejoindre un bataillon mobilisé caserné à l'Ave-Maria, en attendant que l'on nous envoie nous faire casser la tête.

— Pas tout de suite, rassurez-vous, vous êtes des

troupes d'élite, on vous gardera comme ressource suprême, pour former le *dernier carré*.

— J'aimerais mieux en finir tout de suite, je serais débarrassé du tintouin que vous me donnez. Allons, je m'en retourne, bonsoir, messieurs.

Et le pauvre gendarme regagna sa caserne toujours au pas de course.

Cy finit pour lui cette mémorable journée, la plus colorée de sa vie !

(A suivre.)

On célébrait l'autre jour le mariage de Mlle *** , pourvue de toutes les qualités morales qui assurent le bonheur et l'estime dans l'intérieur, mais elle est loin d'avoir toutes les qualités physiques qui peuvent charmer et rendre fier un mari.

Le pasteur chargé de bénir les époux leur fit cette petite allocution écrite :

« Mademoiselle, — commença-t-il, — il y a beaucoup de jeunes filles qui attachent leur bonheur et leurs espérances à des avantages frivoles, aux dons de la jeunesse et de la beauté. Aussi, quand la jeunesse s'en va, quand la beauté passe, les voilà désespérées et malheureuses. Vous, mademoiselle, vous n'avez pas cela à craindre, vous êtes *laide*... »

Ici le pasteur s'interrompit pour tourner son feuillet. On juge l'effet de ce mot terrible dit par un ministre de l'Evangile à une jeune fille, en présence de son fiancé, des parents et des amis. Un mouvement d'étonnement, presque d'indignation, parcourut l'assistance. Mais le pasteur, qui avait tourné son feuillet, reprit haleine et continua ainsi :

« ... vous êtes l'aide et le soutien des pauvres. »

Un soupir de soulagement s'échappa de toutes les poitrines.

Petites connaissances pratiques.

Conservation des petits pois. — Jetez-les dans l'eau bouillante, et maintenez-les à une forte ébullition. Ne les laissez pas cuire entièrement, retirez-les donc lorsqu'ils sont encore un peu fermes. Versez-les sur un tamis, et ne les mettez en bouteilles que lorsqu'ils seront complètement froids. Tassez-les le plus possible, bouchez bien vos bouteilles en laissant un espace de deux centimètres entre les pois et le bouchon. Fixez le lien de fil de fer, puis mettez vos bouteilles dans un chauderon rempli d'eau froide, et faites-les bouillir pendant vingt cinq minutes.

Artichauts au jus. — Après avoir coupé des artichauts en deux et en avoir ôté le foin, vous les faites blanchir. Vous garnissez ensuite une casserole avec des tranches de lard et de veau, en y ajoutant du sel, du poivre, des oignons, des carottes, du thym et des clous de girofle. Alors posez vos artichauts sur la garniture, et laissez-les cuire tout doucement avec un peu de bouillon. Pour les servir, mettez-les autour d'un plat et la sauce au milieu.

L. MONNET.