

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 37 (1899)
Heft: 38

Artikel: Recettes
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-197747>

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: 30.03.2025

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

déjà il était occupé à quelque raccommodage arriéré, lorsque son camarade arrivait avec les objets qu'on lui avait confiés : un arrosoir troué, une casserole à étamer, un coquemar à détufer, une *casselle* où il faut remettre une jambe, etc. Tout cela était étalé autour de l'ouvrier forger, et l'autre repartait dans une direction différente, criant : *Hé! chaudronnier!* Il fallait avoir soin de débattre avec lui le prix de la refacture à opérer, sans quoi l'Auvergnat était bien capable de demander davantage. Une fois d'accord avec le client, notre homme disait :

— Mais vous donnerez un verre de vin rouge?

A quoi la maîtresse de maison répondait :

— Nous verrons; allez toujours et faites bien.

L'heure du diner étant là, on pense peut-être que les chaudronniers allaient se faire servir un repas à l'auberge, repas du reste bien gagné. Non. Les Auvergnats du temps dont je parle étaient d'une frugalité remarquable. Que de fois j'en ai vu se contenter de lait froid, dans lequel ils avaient jeté des morceaux de pain qui trempaient à la surface! Le plat posé à terre, ils y puisaient, chacun à son tour, avec une grande cuiller ronde. Cela prenait un quart d'heure, pendant lequel ils échangeaient leurs idées dans un patois dont nous autres enfants nous ne comprenions pas un seul mot. La gamelle vidée, ils s'essuyaient la bouche du revers de la main, fumaient une courte pipe et reprenaient leur ouvrage avec le plus grand sang-froid. Le soir, avant de repartir, ils demandaient une soupe au cabaret, peut-être une bouteille de vin rouge, et, s'ils avaient encore de l'ouvrage pour le lendemain, ils allaient dormir sur la paille dans quelque étable; sinon, le camp levé, la hotte sur le dos, les chaudronniers prenaient la route d'un autre village. Entre les deux, sans avoir dépensé en charbon, en étain, en cuivre, fer battu et pour leur nourriture plus de cinq francs, ils avaient mis dans leur bourse trois ou quatre écus. A la fin de la semaine, ils faisaient le compte de leur gain des six jours, secouaient leur veston, tapaient avec une gaule sur leur pantalon pour en faire sortir la poussière, donnaient un coup de torchon à leurs souliers, et se rendaient à la messe. Au sortir de l'église, ils allaient, cette fois-ci, se faire servir un bon morceau de bœuf et boire chacun leur bouteille. Le lendemain, la vie ambulante recommençait de plus belle. Puis, lorsque le gros hiver régnait dans la contrée, ils retournaient dans leur pays, emportant une jolie somme d'argent. En leur absence, femmes et enfants cultivaient le terrain de la famille. Parmi ces chaudronniers ambulants, il y avait de bons propriétaires, même de riches particuliers, assurait-on.

A propos du duel. — Il y a deux ou trois ans, la question de remplacer le duel par l'institution de jurys d'honneur qui prononceraient sur le cas divisant les deux parties en cause fut beaucoup discutée en France dans certains milieux. Mais nombre de personnes se demandèrent alors si même les auteurs de ce projet ne changeraient pas d'avis quand ils seraient directement intéressés.

Il y a une petite histoire à ce sujet qui est vraiment typique. C'était sous la Restauration. Les duels se multipliaient d'une façon inquiétante. Un homme parfaitement respectable eut le courage de faire un jour, devant les officiers d'un régiment, un vrai sermon contre le duel.

— Je comprends maintenant, s'écria avec vivacité un jeune lieutenant, pourquoi on vous a taxé de poltron.

— Qui a dit cela? fit brusquement, en redevenant « nature », le sermonneur.

— Un tel!

— Eh bien, il m'en rendra raison!

Et, malgré les excellents arguments qu'il venait de faire valoir contre l'usage du duel, qui, avait-il dit, « ne réparait rien du tout, » le discoureur n'eut rien de plus pressé que de constituer des témoins!...

Un journal français publie une statistique vraiment navrante sur la crise qui règne actuellement dans les petits métiers, tant à Paris que dans la province. « Si on s'adresse aux bureaux de placement pour leur demander des renseignements d'ensemble, on reçoit partout la même réponse : on ne peut caser toutes les bonnes volontés.

» A la Société des Alsaciens-Lorrains, par exemple, pour 100 places que l'on peut procurer par an, il y a 700 à 800 demandes, dont 400 à 500 émanent d'ouvriers très recommandables et qui ont fait preuve de stabilité en restant quatre ou cinq ans chez le même patron.

» Il y a actuellement, à Paris, 25.000 petits employés de commerce sans place. Il n'y a pas longtemps, dit un enquêteur, 18 jeunes bacheliers se présentèrent chez un négociant pour une seule place de garçon de salle, pour laver les vitres et balayer! »

Livraison de *septembre* de la BIBLIOTHÈQUE UNIVERSELLE. — La Finlande et le tsar Nicolas II, par Ed. Rossier. — Fausse route, par Eug. Pradez. — La vie des femmes en Amérique, par Mary Bigot. — Charles Monnard et le conflit franco-suisse de 1838, par Numa Droz. — Encore dans l'Afrique centrale, par A. Glardon. — Les câbles sous-marins anglais, par Pierre Martel. — Capri, par Adolphe Ribaux. — Chroniques parisiennes, italienne, allemande, anglaise, scientifique, politique. — Bureau, place de la Louve, 1, Lausanne.

Rue de Bourg, 16. — Au moment où, dans nos climats tout au moins, la nature s'apprête à fermer sa brillante exposition, *Mme Aigroz*, professeur de peinture, offre à tous les amis des fleurs une compensation des plus agréables. L'aimable artiste les convie à une exposition, plus modeste sans doute que celle de la nature, mais non moins intéressante. Enchantés de notre visite, nous ne saurions mieux résumer nos impressions qu'en répétant ce que dit fort justement un de nos confrères : « *Mme Aigroz* aime ses modèles, les fleurs, et rend communicatif l'attachement qu'elle leur voue; elle sait les mettre en valeur, marquer leur physiologie habituelle, harmoniser leurs formes et marier les nuances vives ou tendres de leurs pétales et de leurs feuilles. » Mesdames, mesdemoiselles et messieurs, hâtez-vous; l'exposition ferme le 30 septembre.

Recettes.

Nettoyage de l'argenterie. — Voici la recette d'une poudre pour nettoyer l'argenterie!

Crème de tartre, 40 grammes.

Blanc de Paris, 40 »

Alun, 20 »

On réduit le tout en poudre très fine que l'on conserve en flacon bien bouché; pour s'en servir, on en délaye une pincée dans un peu d'eau, puis on frotte avec un tampon de linge fin la pièce à nettoyer; on lave ensuite à l'eau de savon et l'on sèche dans la sciure de bois.

Cardons à la mœlle. — Coupez en long, également, les côtes blanches; faites blanchir à grande eau, laissez rafraîchir ensuite pour pouvoir les broser. Lavez-les, puis égouttez.

Placez dans une casserole : bardes de lard, jambon, carottes, oignons, girofle, bouquet. Posez dessus les cardons recouverts de rondelles de citron épluchées et d'autres bardes de lard. Mettez au feu avec eau et sel. Quand cela bout, ajoutez du beurre manié de farine. Les cardons étant cuits et égouttés,

faites un roux blond, mêlé de jus de viande et laissez mijoter un instant dans cette sauce.

On sert garni de croûtons taillés dans de la mie de pain, sur lesquels on étend de la mœlle de bœuf blanchie à part et d'avance. On glace avec de la glace de viande.

Crampes du mollet. — Rien n'est désagréable comme les crampes qui envahissent parfois les mollets, surtout lorsqu'on est couché. Quand ce petit accident vous arrivera, sautez en bas du lit et étendez violemment la jambe, en la raidissant dans l'extension et en relevant le plus possible le pied contre la jambe. En allant vite, l'opération n'est pas très douloureuse et les crampes cessent instantanément. Le même moyen peut être employé par les nageurs qui auront le malheur d'avoir une crampe en prenant un bain; dans ce cas, bien entendu, on fait la planche.

Boutades.

Un financier douteux donnait un grand bal. A trois heures du matin, on dansait encore, même devant le buffet.

Comme un des invités se retirait, le domestique chargé du vestiaire lui présente un pardessus quelconque.

— Mais ce n'est pas le mien!

— Ah! ce n'est pas à monsieur!... Je le regrette... C'est le meilleur de ceux qui restent.

— Mais le mien était neuf, tout à fait neuf.

— Oh! fait le domestique, des neufs, il n'y en a plus depuis minuit et demi!

Un jeune homme monte un superbe cheval; celui-ci fait un saut et envoie son cavalier mesurer la route.

Un monsieur qui l'aide à se relever lui demande :

— Est-ce peut-être la première fois que vous montez à cheval?

— Non, monsieur, c'est la dernière.

A propos d'une œuvre charitable, on parle des pauvres honteux.

— Certains, dit quelqu'un, aiment mieux mourir que d'avouer leur détresse.

— D'autres, renchérit Berlioz, ne se résignent à demander des secours que par lettres anonymes.

Bout de conversation :

— Mon cher, tu vois un homme littéralement navré; je perds mes cheveux.

— Tu y tiens donc tant que ça?

— Dame! ils me viennent de ma mère!

Un pasteur et un curé ont fait connaissance en diligence. Pendant la conversation, le pasteur, un peu naïf, demande à son compagnon de voyage :

— Pardon, monsieur, est-ce que monsieur votre père était aussi curé?

L. MONNET.

Le docteur DUCHESNE, de Paris, écrit : « Décidément, les *Pilules hémato-gènes* du docteur Vindevogel sont pour moi le médicament par excellence dans toutes les convalescences. Lors d'une épidémie d'influenza je me suis toujours parfaitement trouvé de les avoir employées; les résultats escomptés ont toujours été rapides et m'ont donné complète satisfaction. »

125 pilules à fr. 4.50. — Dépôt dans toute pharmacie.

Papeterie L. MONNET, Lausanne.

3, RUE PÉPINET, 3

Papier à lettre et enveloppes avec en-tête. — Factures. — Circulaires. — Faire-part.

SERVIETTES EN TOILE CIRÉE ET EN CUIR
pour étudiants et écoliers.

FOURNITURES DE BUREAUX

Cartes d'adresse et de visite.

Lausanne. — Imprimerie Guillaud-Howard.