

**Zeitschrift:** Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande  
**Band:** 41 (1903)  
**Heft:** 34

**Artikel:** De qui, la mayonnaise ?  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-200376>

### **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:** 22.11.2024

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

ne lui demandait pas trop cher. N'ayant pu décider l'employé à lui donner un billet au rabais, il s'en va en grandes enjambées. Mais il n'a pas fait dix pas, que la locomotive, avant de s'ébranler, se met à siffler. Croyant que c'est lui qu'on rappelle, il s'écrie en bougonnant :

— *Sublia pi, tzein de fè de la metzancè, te ne m'ari pas!*

Et comme, au moment où le convoi quitte la gare, le machiniste lâche un second coup de sifflet, Charles à la grosse Jenny, persuadé toujours que c'est à lui qu'on en veut, grogne dans sa barbe, sans se retourner :

— *Rava por té!*

### De qui, la mayonnaise ?

Le père Dumas, qui n'avait aucune vanité littéraire, était, par contre, très chatouilleux sur le chapitre de ses talents culinaires.

Un jour, l'auteur des *Trois Mousquetaires* avait convié à déjeuner quelques confrères en littérature, parmi lesquels un journaliste.

On se met à table et le domestique sert une superbe langouste.

— Mes enfants, s'écrie le père Dumas, je vais vous confectionner une mayonnaise dont vous me direz des nouvelles! Attention!...

Aussitôt dit, il retourne ses manches et se met à la besogne.

On passe le saucier. Le journaliste prend sa fourchette, la porte à ses lèvres, et ne peut s'empêcher d'esquisser une légère grimace.

— Comment trouves-tu la mayonnaise? interroge anxieusement Dumas.

Le journaliste hésite un moment, puis, avec une moue de désapprobation :

— Peuh! mon cher maître... Elle est de Maquet!

Le père Dumas éclata de rire et n'en voulut pas à son convive.

Maquet fut, on le sait, le secrétaire et précieux collaborateur de Dumas père.

### Les bêtes à l'école.



Voici l'époque de la rentrée des classes. Pour consoler les écoliers, nous voudrions leur apprendre, ce qu'ils ignorent probablement, qu'ils ne sont pas seuls à s'instruire dans l'art de la grammaire et la science du calcul. Les bêtes aussi s'en mêlent depuis quelque temps.

On vient, en effet, d'ouvrir, à Calcuta, une école pour les singes. Les fondateurs de cette institution ont acquis la conviction que les singes possèdent une intelligence embryonnaire qu'il suffira de développer pour en faire des êtres presque aussi complets que nous.

On vient, en effet, d'ouvrir, à Calcuta, une école pour les singes. Les fondateurs de cette institution ont acquis la conviction que les singes possèdent une intelligence embryonnaire qu'il suffira de développer pour en faire des êtres presque aussi complets que nous.

Ils se sont donc mis en devoir d'apprendre aux quarante-huit « élèves » qu'on leur a confiés, d'abord à lire, puis à compter. L'écriture viendra ensuite! Les classes ont lieu trois fois par jour dans une salle commune.

Les livres sont remplacés par des cubes de bois peints de couleurs vives et portant, sur chacune de leurs six faces, des lettres de l'alphabet. D'autres cubes portent les chiffres arabes avec des figures correspondantes, par exemple : un arbre, deux maisons, trois chiens, etc.

Non moins extraordinaire est cette école, de création également récente, qui fonctionne près de Berlin et où un professeur diplômé, s'il vous plaît, enseigne aux perroquets l'art de la parole.

Leur éducation est faite dans des chambres obscures et l'oiseau doit être pris à l'état com-

plètement sauvage, si l'on veut obtenir des résultats rapides. L'institution dont nous parlons compte une centaine de pensionnaires, presque tous perroquets d'Afrique, les plus intelligents.

En deux mois, avec des exercices appropriés et beaucoup de patience, le professeur allemand se charge de leur apprendre non seulement la langue de Goethe, mais aussi le français et l'anglais.

Passé encore d'envoyer les perroquets à l'école, car ils fournissent une longue carrière; ainsi que les corbeaux et les cygnes, ils vivent en moyenne deux cents ans. Les singes, en revanche, ne dépassent guère seize à dix-huit ans. N'en sait-on pas toujours assez pour une si courte vie?

A ce propos, voici quelques renseignements touchant la longévité des animaux.

L'abeille vit de six mois à quatre ans; le roitelet, de deux à trois ans; l'écureuil et le lapin, sept années; le lièvre, huit; les grives, de huit à quatorze ans; le mouton, les poules et les pigeons, dix ans; le rouge-gorge, de dix à douze; le lama, la linotte, de quatorze à vingt-cinq ans; le rossignol, quinze.

Il est rare que les chiens dépassent vingt années; le daim, le loup, le rhinocéros, la vache et le pinson ne voient que rarement plus de vingt printemps; le léopard, le jaguar, la hyène, le chamois et le porc atteignent quelquefois vingt-cinq ans; le cerf, le cheval, l'âne, le bœuf, la grue, trente; l'épervier et le brochet, quarante; le pélican et le castor, cinquante; le renard, le saumon et le tigre, soixante; le lion, l'anguille, le crocodile et l'éléphant, un siècle. La baleine détient le record de longévité avec dix siècles.

**Problème.** — Avec les chiffres de 1 à 9 former une fraction qui soit égale à  $\frac{1}{2}$ .

Les réponses sont reçues jusqu'au jeudi, à midi. Les abonnés seuls ont droit au tirage au sort pour la prime.

### Les privilèges du divorce.

Lausanne, le 14 août 1903.

Mon cher Conteur,

Dans le dernier numéro, un père de famille propose, en lieu et place de l'impôt personnel, l'impôt sur les célibataires.

Ces derniers, y compris les veufs et veuves, seraient imposables, suivant une échelle.

Et les divorcés?

Les souffrances qu'ils ont enduré pendant la vie commune doivent être, me semble-t-il, un motif d'exonération.

Un vieux lecteur.

Nous ne sommes pas de l'avis de notre correspondant. Il nous paraît, au contraire, que, dans la joie d'être affranchis de la chaîne qui leur pesait tant, les divorcés dussent accourir avec empressement à la caisse du receveur.

### Aquatiques.

M. N...r consulte, l'autre jour, son docteur : — Dites-moi, docteur, croyez-vous qu'il n'y ait aucun inconvénient à ce que, malgré ma goutte, je prenne les bains du lac?

— Un inconvénient? Que diable voulez-vous que fasse une goutte de plus ou de moins dans le lac.

— Comment, mon cher... vous allez vous baigner en sortant de table?... Quelle imprudence!... vous allez vous noyer.

— Allons donc!... Il n'y a rien à craindre... je n'ai mangé que du poisson.

### Croquets de macaroni.

6 personnes.

1  $\frac{1}{4}$  heure.

Plongez dans une casserole d'eau bouillante, salée, 250 grammes de macaroni fin et cuisez-le en le tenant un peu ferme. Egouttez-le à fond et étalez-le sur une serviette pour le couper en petits tronçons, bien égaux, de 3 centimètres.

D'autre part vous tiendrez prête la valeur de deux décilitres de sauce béchamel très épaisse, et 100 grammes de gruyère râpé.

Jetez le macaroni coupé dans un sautoir et sautez-le un instant à feu vif pour bien réduire l'humidité, assaisonnez de sel, poivre et muscade, puis ajoutez la sauce et le fromage et sautez le tout pour assurer la fonte du fromage et la liaison du macaroni, ou bien, tenez la casserole sur un feu assez vif, et remuez le tout avec une fourchette et en opérant assez légèrement pour ne pas briser le macaroni. Ajoutez, en dernier lieu, hors du feu, 6 gouttes de « Maggi ». Renversez le tout dans un petit plat beurré et étalez l'appareil de façon à lui donner une épaisseur égale de 2 cent. au plus. Aussitôt froid, renversez cet appareil sur une table et divisez-le en carrés ou losanges, taillés à raison de deux par personne. Trempez-les dans de l'œuf battu avec sel, poivre et un filet d'huile, et roulez-les dans de la chapelure très fine, mélangée d'un tiers de gruyère bien sec, râpé. Appuyez bien cette chapelure avec la lame d'un couteau pour qu'elle s'unifie à l'œuf. Douze minutes avant de servir, chauffez jusqu'à ce qu'il se dégage une légère fumée, 100 grammes de beurre et 2 décilitres d'huile dans un grand sautoir. Rangez les croquets dedans et faites-les bien colorer des deux côtés en les retournant en temps utile. Dressez sur serviette et servez brillant.

LOUIS TRONGET.

(La Salle à manger de Paris.)

**Jean-David et le ministre.** — Le pasteur de Vela-les-Allingé, s'adressant à un de ses paroissiens :

— Voyons, Jean-David, pourquoi quittez-vous régulièrement l'église, quand je monte en chaire?

— Faites excuse, monsieur le ministre, je resterais volontiers, mais, par respect pour vous, je n'ose pas.

— De quoi avez-vous donc peur?

— De ronfler trop fort.

**La nervosité de l'enfant.** quatre conférences par le Dr A. Combe, professeur de clinique infantile à l'Université de Lausanne (2<sup>e</sup> édition). Henri Mignot, éditeur. — Paris, Fischbacher.

C'est la seconde édition d'un livre qui a été rapidement épuisé. Rappelons que les deux premières conférences ont été dites il y a plusieurs années dans des séances inaugurales de l'Université de Lausanne; elles étudient les symptômes de la nervosité infantile au point de vue scientifique, en insistant sur les causes héréditaires de cette affection. La troisième conférence, beaucoup plus populaire, traite des causes acquises de la nervosité de l'enfant. La quatrième conférence, enfin, destinée surtout aux étudiants en médecine, s'occupe du traitement médical de cette affection.

Malgré le manque d'unité de ces travaux, dit l'auteur, nous avons préféré écrire nos conférences sans les modifier, et nous espérons que cette publication atteindra son but, qui est de signaler le mal tout en montrant le remède.

**Embarquement!!** — Tous les soirs, à 8  $\frac{1}{2}$  h., un bateau de plaisir part du *Kursaal*, pour faire le *Tour du lac en 80 minutes*. On se presse à l'embarcadère; le voyage est des plus divertissants. C'est le comble de la rapidité et de l'agrément. Les yeux, les oreilles, l'esprit y trouvent chacun leur compte et la morale n'a pas besoin de rester sur le bord. La course a lieu quel que soit le temps; les passagers sont à l'abri des intempéries et garantis contre tout accident. C'est le plaisir des enfants, la joie des parents et la consolation de ceux qui n'ont pu s'en aller à la montagne ou que les mauvais temps en a brutalement chassés. On s'embarque à Bel-Air, tous les soirs à 8  $\frac{1}{2}$  heures.

La rédaction : J. MONNET et V. FAVRAT.

Lausanne. — Imprimerie Guilloud-Howard.