

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 44 (1906)
Heft: 42

Artikel: Tranches de brochet à la Badoise
Autor: Tronget, Louis
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-203719>

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: 15.03.2025

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

Aussi bon violoniste que pianiste habile, et de plus en plus funèbre, dit :

« Je sens, monsieur, que le violon ne me consolera pas. J'ai envie d'essayer du cor de chasse. »

Et successivement, devant le marchand et ses employés stupéfaits et charmés, il joue en artiste de la clarinette, du saxophone, de la flûte, du violoncelle, du hautbois et de l'accordéon. Des badauds entrent, écoutent, applaudissent.

Enfin, au bout de trois heures d'un concert varié mais ininterrompu, Vivier, toujours grave, toujours triste, fait d'un air navré :

« Je vous demande infiniment pardon, monsieur, de vous avoir ainsi dérangé pendant quelques instants, mais, je le sens, mes tentatives ont été vaines... Je suis très désolé. Bien que cette détermination me peine horriblement, je sais ce qui me reste à faire... Jamais, monsieur, jamais, j'en ai la douloureuse certitude, la musique ne me consolera de la mort de ma femme adorée... Je vais me décider à en prendre une autre... Bonsoir, monsieur ! »

Le tralala !

CHANSON

Nous nous marions ce printemps,
Ce printemps-ci, ma mère !
Priez Dieu qu'il fasse beau temps,
Vous ferez un bouquet des champs
Comme vous savez les faire.
— Et ce sera tout dit par là :
Point de noce et de tralala !
L'amour se passe de cela !...

Mon Jean est laid, je le sais bien !
— Pour lui, c'est bien dommage ! —
Il est un peu plus haut qu'un nain.
Quand on a le cœur sur la main,
Q'importe le visage
Et toutes ces vanités-là,
Les beaux yeux, tout ce tralala ?
L'amour se passe de cela !...

Nous aurons un logis perché :
Une chambre au cinquième !
Notre bonheur sera juché
Dans les régions bon marché,
Mais sous un toit quand même !
— Et ce sera tout dit par là :
Point de salon, de tralala !
L'amour se passe de cela !...

Nous filerons notre train-train,
Osant lever la tête,
Chassant bien loin l'esprit chagrin,
Cueillant le bonheur brin par brin,
Gagnant peu, mais honnêtement !
— S'aimer ? tout le bonheur est là !
A quoi bon tant de tralala !
L'amour se passe de cela !

ADOLPHE VILLEMARD.

C'est pas la peine ! — Quelqu'un fait remarquer que les journaux sont peu lus dans la campagne ; qu'on ne s'y abonne guère.

— Oh ! pour quant à ça, dit un député campagnard, on nous en envoie assez pour rien !

Il y a bien quelque chose. — Un jeune élégant revenant de Montbenon en vélocipède fait un faux mouvement et s'écale tout de son long sur le pavé de St-François.

Pendant qu'il se relève et s'époussète, rouge et penaud, un cocher de fiacre lui crie, d'une voix gougenarde :

— Hein ! c'est la faute de la bête... pas vrai ?

Parlons français. — La fille d'un bijoutier allemand a perdu une broche que lui avait faite son père.

— Ma fille, dit celui-ci, je dois te faire un rebroche.

— Non, papa, pas un rebroche, mais une rebroche. C'est féminin.

Beaucoup d'... espoir.

La Saint-Armand est prochaine, dit un journal français. Elle tombe à la fin d'octobre.

A cette occasion, le journal en question ouvre un *Concours de compliments de fête* à l'adresse du chef de l'Etat, M. Armand Fallières.

Toute liberté est donnée aux concurrents, dans le choix de la formule, poétique ou prosaïque à leur gré, mais courte autant que possible.

Parmi les plus spirituels des compliments reçus, le journal fera un choix en vue d'un album qui sera offert à M. Fallières.

« Nous nous ferons un plaisir de publier ces compliments, ajoute le journal, ainsi que le nom de leurs expéditeurs. Nul doute que plusieurs de ces noms ne soient retenus par qui de droit, lors de la prochaine promotion aux *Palmes académiques*. »

Et, à cet effet, voici les prix offerts aux concurrents.

Un premier prix : Le ferme Espoir du Ruban violet et un superbe appareil photographique.

Deux seconds prix : L'Espoir du Ruban violet et un phonographe dernier modèle.

Deux troisièmes prix : L'Espoir du Ruban violet et un abonnement d'un an au journal *Le Rire*.

Cinq quatrièmes prix : L'Espoir migité du Ruban violet et une paire de boutons de manchettes.

De nombreuses mentions dotées d'une ombre d'Espoir au même ruban.

« Belle Philis », etc.

F.

Bon a tout.

Les usages du citron sont nombreux et variés. En cas d'angine, il faut dès les premières atteintes, se gargariser avec le jus d'un citron ; pour les enfants, on badigeonne leur gorge avec un tampon de ouate hydrophile, imbibé de jus de citron.

Pour avaler un remède gras, tel que l'huile de ricin, on met dans une tasse le jus exprimé d'un citron, au-dessus on verse doucement l'huile, puis ensuite un nouveau jus de citron ; on avale le tout sans reprendre haleine, et on n'a pas senti le goût d'huile.

Dans l'inflammation des gencives, il suffit de les frotter avec un peu de citron.

Une infusion de camomilles additionnée de jus de citron soulage les maux d'estomac. Une infusion de thé, avec du jus de citron, convient aux maladies de foie.

Rien ne nettoie mieux les mains salies par l'encre ou par les travaux du ménage, qu'un jus de citron, de même il blanchit les chapeaux de paille blancs salis par la poussière et la pluie ou fanés par le soleil. Il est astringent et soulage les engelures, les crevasses ; fait disparaître les rougeurs et embellit la peau. Il ravive l'éclat des lèvres.

Ne jetez pas les écorces de citron ; un morceau d'écorce, placé dans une casserole avec un peu d'eau que vous faites bouillir pendant quelques minutes, en facilitera le nettoyage, si le mets que vous y avez fait cuire est resté au fond. Servez-vous de même d'écorce de citron pour polir les ustensiles avec de la poudre anglaise.

Fouette, cocher ! — Madame, qui a passé quelques semaines l'été dernier dans une propriété qu'elle possède au pied du Jura, dit un jour à son cocher d'aller lui chercher de la crème au village voisin.

— C'est l'affaire des servantes, répond le cocher.

— Et quel est donc la vôtre, Jean, sinon d'exécuter ce que je vous commande ?

— Mon travail, madame, c'est de panser les chevaux, de les atteler, de les conduire.

— Eh bien, monsieur mon cocher, veuillez panser Cocotte, atteler et conduire Marianne chercher de la crème.

L'ordre était positif ; le cocher ne répliqua pas.

La servante, qui avait entendu le dialogue, prit place d'un air triomphant dans la voiture, avec son pot à crème sur les genoux.

Arrivée à destination : « Cocher, dit-elle, abaissez le marche-pied ! »

Tranches de brochet à la Badoise.

(6 personnes)

(1 heure)

Coupez en grosse julienne le rouge de 2 carottes, 1/2 navet, une racine de persil et une branche de céleri. Etuvez cette julienne au beurre pendant 10 minutes, couvrez-la juste d'eau, salez légèrement et cuisez-la aux trois quarts. Faire colorer légèrement au beurre 6 tranches de brochet du poids de 110 grammes l'une en moyenne ; assaisonnez de sel et de poivre, mouillez juste à hauteur de vin blanc et d'eau, ajoutez la julienne que vous aurez égouttée et cuisez le tout pendant 20 minutes, et tout doucement.

Blanchissez 200 grammes de nouilles fraîches, égouttez-les bien et mélangez-les bien à la julienne-légumes 7 à 8 minutes avant de servir. Lorsque vous êtes prêt pour servir, retirez les tranches de brochet et rangez-les en couronne sur un plat ; liez la garniture avec 30 grammes de beurre maniée avec une demi-cuillerée de farine, complétez avec 8 gouttes d'arôme Maggi et dressez cette garniture au milieu des tranches.

(La Salle à manger de Paris.)

LOUIS TRONGET.

Théâtre et Variétés.

Cette fois, toutes nos troupes de théâtre ont débüté : troupe de comédie, troupe de drame, troupe de vaudeville. Leurs succès furent égaux. D'emblée, M. Bonarel a fendu la broche. Tous nos artistes plaisent et notre nouveau directeur n'est pas le moins fêté.

Il nous donne demain, dimanche, un drame qui toujours fait salle comble et auquel les habitués du dimanche réservent un chaleureux accueil : *Le Bossu*. Mardi, nous aurons, à la demande générale, une seconde des *Romanesques*, de Rostand, le succès de jeudi dernier. Jeudi, une nouveauté, *Georgette Lemeunier*, de Maurice Donnay.

✱

Au *Kursaal*, le programme de la semaine est aussi des plus attrayants. Quatre attractions nouvelles : *Les Loyals*, gladiateurs miniature ; *Les Loyds*, pot-pourri musical ; *Buste-Kauto*, chant et modelage ; *Lorette*, le chien de marbre, tableaux de chasse. Au vitraphie, vues inédites. — Trois comédies : *Moultard n'est pas heureux*, de Ch. Foley ; *Les Ouvriers*, le beau drame en vers d'Eugène Manuel ; *Depuis six mois*, un acte désopilant, de Max Maurey.

Les matinées du dimanche commenceront désormais à 2 1/2 heures, au lieu de 3 heures, afin que le public du dehors puisse s'en retourner par les trains de 6 heures.

Une boisson nationale !

Le café de malt Kathreiner est une *bonne* et honnête boisson. Il n'y a aucun danger perdue et caché, *comme tant d'autres boissons séductrices ; il se comporte honnêtement* vis-à-vis de notre santé et de notre bien-être, de notre cœur, de notre estomac et de nos nerfs. C'est pourquoi le café de malt Kathreiner est la vraie boisson nationale dans le meilleur sens du mot, et qui devrait être introduite dans toutes les familles pour leur plus grand bonheur. S 1103 Y 85

AVANTAGES PARTICULIERS de la publicité dans le CONTEUR VAUDOIS

- 1° Lecteurs nombreux et de joyeuse humeur.
- 2° Accès dans les familles, cercles, cafés, etc.
- 3° Huit jours en lecture.
- 4° Attention certaine du lecteur, le nombre des annonces étant restreint.

Rédaction : Julien MONNET et Victor FAVRAT

Lausanne. — Imprimerie Guilloud-Howard.
AMI FATIO, successeur.