Fête cantonale de chant

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **33 (1895)**

Heft 20

PDF erstellt am: **02.06.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-194952

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

lessont dè lâo tsambrès po vairè cein que y'avâi, et lo pourro comi boutequi, vergognâo et furieu dè sè vairè tot marè nu et tot einsagnolâ per dévant lo mondo eut coâite dè sè ramassâ et dè retornâ s'einfatâ dein sa tsambra, tandi que lè z'autro rizont què dâi bossu.

Petits conseils.

Sous ce titre : *Table et cuisine*, le *XIXe Siècle* publie de temps en temps d'excellents conseils destinés aux ménagères, témoin les lignes suivantes qui intéresseront sans doute nos lectrices :

En cette saison, où la chaleur commence à se faire sentir, on aime à manger des choses légères. Le ris de veau est, dans cette catégorie, un des mets les plus appréciés. Il est, du reste, fin, délicat, et peut tenter la fourchette du gourmet le plus difficile. Il est cependant juste d'ajouter que l'assaisonnement ou la sauce en relève souvent considérablement le goût.

Pour le préparer, il faut s'assurer que le ris est frais, ce qui est certain lorsque de petits filets sanguinolents entourent ses parties grasses ; en outre il doit être gonflé et n'avoir pas de gerçures.

Lorsqu'est enlevée la membrane dure, on fait dégorger le ris à l'eau froide pendant quelques heures, ensuite on le blanchit durant vingt minutes dans de l'eau bouillante salée. Quand il est cuit, on le retire et on le fait tremper à nouveau dans de l'eau froide. On ne doit l'éplucher que lorsqu'il est refroidi, en enlevant toutes les fibres rouges.

Généralement on larde le ris avec de très petits lardons gras, ce qui demande des précautions pour éviter de détériorer le ris qui est très tendre ; aussi beaucoup de bonnes cuisinières renoncent à cette opération qui occasionne souvent l'écoulement du jus.

Ensuite on met le ris dans une casserole avec deux gros morceaux de bon beurre, ce qui lui donne de la couleur. Il faut, pendant cette cuisson, avoir le soin de mouiller avec du bon bouillon auquel on mélange du jus de veau ; on retourne fréquemment le ris et on évite de le couvrir pendant qu'il roussit.

Pour le garnir, on prépare à doses égales quelques tranches de truffes, rognons, un demi-quart de champignons, des quenelles de volaille et même un peu de foie gras cuit.

On assemble tout cela, on fait, d'autre part, un roux qu'on délaie avec du bouillon chaud, une cueillerée de tomates, un demi-verre de vin blanc, et deux cueillerées de jus de veau ; on passe cette sauce, puis on met le ris sur un plat et on y verse la sauce.

Si dans cette préparation, on a apporté tous les soins nécessaires, le riz de veau sera exquis.

Un horloger de Lausanne nous écrit :

« Les chiffres indiqués dans le *Conteur* de samedi dernier, au sujet des pulsations ou battements du balancier d'une montre, sont complètement faux. Une montre ordinaire bat 300 pulsations à la minute, 18,000 à l'heure, 432,000 par jour, soit enfin 157,670,000 par année de 365 jours. »

C'est très bien, cher monsieur, nous nous inclinons avec remerciements.

Une liste très curieuse, donnant le nombre de mariages entre des Américaines et des membres de l'aristocratie européenne, pendant ces derniers trente-cinq ans, vient d'être dressée par les journaux américains.

Elle montre que 200 millions de dollars, c'est-à-dire un milliard de francs, ont passé d'outre-mer en Europe.

La plus considérable de ces fortunes est incontestablement celle que vient d'apporter miss Anna Gould au comte de Castellane : 85 millions de francs.

Dans cette liste nous relevons le nom de seize Américaines s'étant mariées avec des membres de la société parisienne, et ayant déplacé d'Amérique en France une fortune globale de 179 millions de francs.

A l'occasion de la représentation de retraite de M. Got, de la Comédie française, les *Annales politiques et littéraires* rappellent un joli mot de cet artiste. — Un journaliste, du nom de Saint-Léger, publiait, sous l'Empire, un journal satirique dans lequel il satisfaisait ses rancune de littérateur raté. Il avait eu à se plaindre de M. Got, sans que celui-ci s'en doutât, et il n'était pas de semaine qu'il ne décochât quelque trait méchant au célèbre comédien. Un jour que les journaux annonçaient une indisposition de M. Got, le journaliste en question publia cet entre-filets :

« On dit que M. Got est *malade* ; s'il venait à mourir, on mettrait sur sa tombe : *Ci-gît Got.* »

Got lut cette facétie et écrivit immédiatement au plumitif rageur :

« Cher monsieur,

» Six gigots c'est trop pour un seul » homme. En attendant, j'en fais cuire un » demain à votre intention ; voulez-vous » me faire le plaisir de venir le manger » avec moi ? »

Saint-Léger se rendit-il à cette spirituelle invitation ? Got seul pourrait le dire ; mais dès ce moment il ne parut plus un mot désobligeant sur Got dans le journal en question.

Rien de tel, pour faire cesser la plaisanterie, que de la comprendre et de bien la prendre.

Fête cantonale de chant. — Ensuite du vote des sections et des adhésions intervenues, les jurys sont composés comme suit : *a) Concours d'exécution* : MM. J. Bischoff, professeur de musique, à Lausanne ; C.-C. Dénéréaz, professeur de chant, à Lausanne ; Gustave Doret, professeur de musique, à Paris ; Willy Rehberg, professeur de musique, à Genève ; Charles Romieux, professeur de chant, à Genève. — *b) Concours de lecture à vue* MM. G.-A. Koëlla, professeur de musique, à Lausanne ; F. Rehberg, professeur de musique, à Morges ; Dr A. Givel, à Payerne.

Le Comité central a adjugé à M. Louis Blanchoud, bijoutier, à Lausanne, la fourniture des coupes qui seront remises en prix aux sociétés. *Section de publicité.*

Pour conserver les *fourrures et vêtements d'hiver*, secouez-les, battez-les légèrement et après cela il faut les ranger dans une boîte fermant bien, et sur toutes les jointures de laquelle vous collerez du papier, afin qu'aucun insecte, si petit qu'il soit, ne puisse y pénétrer. Le plus souvent, ces précautions élémentaires suffisent ; mais si vous craignez que la fourrure ne recèle quelques-uns de ces petits ennemis, vous répandrez dans le fond de la boîte, et avant de la couvrir, un mélange par moitié de poudre de pyrèthre et de camphre : c'est le moyen certain de les détruire. Les mêmes moyens sont employés pour conserver en été tous les vêtements de laine.

Les Noces de Jeannette. — Ce délicieux opéra, dont la musique est de Victor Massé, et que tout le monde applaudit, se joue encore actuellement à l'Opéra-Comique de Paris, où il a atteint l'autre soir sa millième représentation. A cette occasion, les deux artistes qui le chantent ont rendu un touchant hommage à la mémoire du compositeur. Ils ont envoyé à Lorient, son lieu de naissance, et pour être déposée sur la statue qui lui a été élevée, une belle couronne portant cette inscription : « Jean et Jeannette à Victor Massé, pour la millième de leurs noces à l'Opéra-Comique, le 10 mai. »

Deux ménageries viennent d'arriver à Bologne : l'une sous la direction de M. B..., et l'autre sous la direction de sa femme. Chacun des deux époux voyageant de son côté, ils ont résolu de réunir leurs deux établissements, et le mari en informa les habitants par l'affiche suivante :

« A raison de l'arrivée de ma femme, ma collection d'animaux féroces est augmentée. »

Au tribunal, l'un des juges s'étant endormi, Me X .., aussi chatouilleux que somnifère, s'interrompt tout-à-coup.

— Pardon, monsieur le président, dit-il, j'attendrai, pour continuer, que monsieur le juge soit réveillé.

— Je veux bien, maître X .., répond le président, mais lui attend peut-être, pour se réveiller, que vous ayez fini.

OPÉRA. — On nous annonce pour demain une seconde représentation de **Mignon**, ce délicieux opéra, dont le libretto est si touchant et la musique si entraînante. Les roles principaux seront tenus par Mmes Grégia et Bouland, et M. Lajarthe, qui s'en acquittent d'une manière irréprochable. Ce sera donc une belle soirée, dont un nombreux public ne manquera pas de profiter.

L. MONNET.

LAUSANNE — IMPRIMERIE GUILLOUD-HOWARD.