

# Un dessert dans l'obscurité

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **15 (1877)**

Heft 50

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-184444>

## **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.

l'on prétend qu'il ne montre point les choses sous leur aspect riant.

Pour obéir à cette nécessité, *l'almanach de la bonne cuisinière*, par exemple, fait suivre chacune de ses recettes de réflexions toujours inquiétantes. « Tel potage, dit-il, convient aux estomacs robustes et fonctionnant bien; il est de difficile digestion; tel autre ne convient pas aux tempéraments nerveux, aux personnes échauffées. Ce mets est succulent, mais les natures délicates s'en doivent abstenir. Ce rôti est exquis, mais il est lourd, surtout pour les personnes sédentaires. Ce légume, la truffe, est l'un des plats les plus distingués que l'opulence puisse offrir à la sensualité, mais il n'en est point de plus irritant. »

Le *vade mecum* du cordon bleu renferme plus de trois cents consultations analogues à celles que nous venons de reproduire.

Certes, cela est fort instructif; cela est fort embarrassant aussi pour les cuisinières. Une servante à bout d'imagination ouvre un almanach au chapitre des potages. Elle lit: « *Julienne*: coupez en filets, etc..., et au-dessous: Les estomacs faibles et délicats doivent s'en abstenir. *Potage aux navets*: Ayez soin de faire revenir vos navets, etc... Ce potage développe des gaz dans les intestins. *Potage à la camerani*: Il faut se procurer du véritable macaroni de Naples, etc... Ce potage est un manger délicieux et le principe d'un grand nombre d'indigestions. » Il en est ainsi de la plupart des autres potages, ainsi des entrées, ainsi des rôtis, des légumes, des entremets. Si la cuisinière à encore quelques scrupules, si elle n'est pas associée avec un médecin, elle reculera, épouvantée, devant les révélations du manuel et rendra son tablier. Néanmoins ces brochures se vendent à un nombre considérable d'exemplaires, et elles se débiteraient avec beaucoup moins de succès, — on en a fait l'épreuve, — si elles étaient moins pessimistes. On n'écoute que les prophètes de malheur, probablement parce qu'ils ont moins de chances de se tromper que ceux qui annonceraient au monde une longue suite de bienfaits.

#### Un dessert dans l'obscurité.

Il y a eu de tout temps des âmes généreuses, qui ont vécu d'imagination et de poésie, et n'ont jamais su voir ce bas monde sous son vrai jour. Tel était M. W., un de nos compatriotes. Il revenait de Paris où il avait travaillé un jour sur dix et où quelques rares écrits l'avaient vite lancé dans la bohème littéraire. Des troubles politiques le ramenèrent chez nous. Il comptait s'y créer sans peine une magnifique position, grâce à ses talents, à sa belle prestance, à ses longs cheveux noirs. Un pareil bagage suffisait amplement, selon lui, pour que l'une de nos petites villes fut trop heureuse de l'accueillir. Il n'aurait sans doute qu'à choisir entre les meilleures places de professeur, et à donner des conférences qui suspendraient à ses lèvres des

centaines d'auditeurs, tout en rapportant des milliers d'écus.

W. alla d'abord dépenser à Vevey les quelques sous qui lui restaient, et, en peu de jours, se fit un entourage, composé d'hommes qui paraissaient partager en tous points ses goûts et son ardent amour du travail.

« Mes braves amis, leur dit-il un jour, faites-moi le grand plaisir de venir souper avec moi ce soir. » Ils ne se firent point presser. W. commanda un copieux repas, pendant lequel il égaya beaucoup la compagnie et fit couler abondamment l'Yvorne.

Le dessert, étourdissant de brio, de bons mots et de chansons grivoises, paraissait vouloir se prolonger indéfiniment.

Minuit sonnait à la pendule de la salle à manger, et le sommelier, qui avait, depuis longtemps déjà, déposé sur la table la carte à payer, priait instamment l'amphitryon de régler et de bien vouloir se retirer, l'agent de police menaçant de faire rapport, vu l'heure tardive.

— Parfaitement, disait M. W..., en tâtant son gousset, qui ne répondait pas à l'appel... parfaitement!

Et ainsi à quatre ou cinq reprises; à tel point que le sommelier avoua au patron, qui attendait au café du rez-de-chaussée, l'impuissance où il se trouvait de faire régler le compte.

Un client attardé, écoutant cette conversation, dit au patron :

— Si j'avais su à qui vous aviez à faire, je vous aurais tout de suite conseillé de faire votre deuil de cette affaire. Je connais W...; vous ne serez jamais payé.

Le restaurateur ouvrit de grands yeux, fit un bond, et, d'un tour de main, ferma le compteur du gaz.

— Puisqu'ils ne veulent pas bayer, il n'ont pas besoin de limière! dit-il d'un accent germanique.

Et les joyeux convives de descendre l'escalier à tâtons et en maugréant sur cette éclipse inattendue.

— Je vous fais toutes mes excuses, messieurs; je suis désolé, s'écriait M. W... A-t-on jamais vu de pareils procédés!... C'est inouï!... Voilà, messieurs, comment se conduisent les gens chez qui on fait de la dépense!

#### Les petits crevés.

On n'est pas d'accord sur l'origine du nom bizarre donné aux élégants du jour. On s'accorde cependant à dire que c'est M. Victor Roqueplan qui a écrit ce mot le premier. Il fut adopté il y a quelques années, comme argot de métier, par des chemisiers, des blanchisseuses, pour désigner plusieurs de leurs pratiques du monde élégant, qui se faisaient remarquer par le luxe habituel de la chemise garnie de *petits crevés*. Ce fut à un gentleman, dont la recherche luxueuse en ce genre était connue, que le sobriquet fut d'abord appliqué. Ses fournisseurs l'appelèrent longtemps le *monsieur aux*