Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 19 (1881)
Heft: 18

Artikel: Un ange dans un jeu de quilles : (suite)
Autor: Dechastelus, Maurice
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-186409

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 14.07.2025

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

prâo pan et prâo truffès tsi no, avoué dâi vatsès à l'étrablio, petout que d'étrè coumeint clliâo pourrès dzeins dè pè Yverdon. Lo bon Dieu no preservâi ! »

Le gigot à la bourguignonne.

Sous ce titre un fervent gastronome nous indique la manière d'aprêter ce nouveau plat, très en vogue à Paris maintenant.

« Il n'est ménage si modeste, nous dit-il, qui ne mange son gigot de temps à autre. Voilà comment il faut le préparer un jour de fête de famille:

Faites braiser votre gigot pendant 5 heures dans une casserole; retirez-le, fendez-le en tranches droites et très minces, dans le sens de l'épaisseur, comme si vous le découpiez pour le servir, mais en ayant soin que chaque tranche reste adhérente à l'os.

Vous avez préalablement fait une farce de la façon suivante: beurre, persil, ciboules hâchées, nonnes, mie de pain, olives, chair à saucisse, etc., deux œufs dont les blancs battus en neige; salez, poivrez, un peu de muscade et de poivre de Cayenne et mélangez bien.

Vous étendez alors une mince couche de cette farce sur chacune des tranches de gigot et vous redonnez à celui-ci sa forme avec une longue broche qui traverse toutes les tranches et un peu de ficelle; puis vous le remettez cuire dans son jus pendant une heure, vous dégraissez et vous servez en arrosant le gigot d'un petit verre de Madère et d'un jus d'orange. Le gigot doit faire deux tasses de bouillon avec le Madère.

Goûtez à cela, ajoute notre gourmet, et vous vous étonnerez qu'on n'élève des statues qu'aux conquérants.

Un ange dans un jeu de quilles.

4 *(Suite.)*

Georges de Courcelles avait écouté ce discours sans laisser apercevoir le moindre signe d'impatience; la misère l'avait terrassé, il reconnaissait la justesse des paroles qu'il venait d'entendre. Néanmoins son égoïsme se révoltait à l'idée d'en convenir. Il tâcha d'esquiver la difficulté en faisant bon accueil à son cousin.

— Puisqu'il en est ainsi, lui dit-il, tu arrives à propos. J'ai rencontré à Paris plusieurs de nos anciens camarades de collège, ils m'ont beaucoup parlé de toi et te gardent leurs meilleurs souvenirs. Quelques-uns ont de tes nouvelles; ils savent que tu es à la recherche d'une position et seront charmés de te seconder. Quant à moi, je les vois peu; je n'en ai pas le temps, — il oubliait d'ajouter que sa conduite les avait éloignés, — mais il m'est facile de te donner leurs adresses. Je t'engage beaucoup à les voir. Tu n'ignores pas que les premières impressions de jeunesse se reflètent généralement sur toute la vie, quelquefois en bien, d'autres fois en mal. Moi j'ai voulu me soustraire à l'un et à l'autre, ai-je eu tort! C'est possible. Toi tu te trouves dans des conditions différentes, il faut en profiter.

Paul Ladureau accepta la proposition, tout surpris qu'il était d'entendre un raisonnement si sage sortir de la bouche de son cousin.

Le hasard le servit à merveille. Tous ses anciens condisciples le revirent avec joie. Quelques-uns haussèrent les épaules quand il leur parla de son cousin Georges de Courcelles et de l'excellent accueil qu'il avait reçu de lui.

Un des premiers à qui il s'adressa était le fils d'un négociant armateur de Nantes qui avait un comptoir à la Nouvelle-Orléans.

— Tu es justement ce que je cherchais, dit-il à son ami. Depuis trois ans je représente notre maison à la Louisiane. Mon père, qui est âgé et souffrant, désire m'avoir près de lui; il m'a donné plein pouvoir de choisir quelqu'un pour me remplacer là-bas. Je sais ce que tu vaux, cela te convient-il?

Paul Ladureau répondit par un soupir.

— Tu hésites? lui dit l'ami.

Paul alors lui fit part des motifs qui le retenaient, par rapport à sa mère et sa cousine, qui allaient gémir de son absence.

— Eh bien! raison de plus, ce sera le meilleur moyen d'avancer tes affaires, de vous réunir ensuite pour ne plus vous séparer. Tu auras de bons appointements fixes et de plus une part dans les bénéfices. D'ailleurs, tu viendras de temps en temps en Europe, ainsi que je le faisais moi-même à l'époque de nos inventaires, et quant ton père verra que tu marches vers ton but sans lui, il deviendra plus accomodant.

Cette dernière raison le détermina et l'engagement fut bientôt signé.

Georges se montra très satisfait de ce résultat. Ce frère égoïste et jaloux connaissait la richesse et l'avarice de son oncle. Dans le fond de sa pensée il espérait que cette séparation outre-mer romprait, ou du moins retarderait un mariage dont les résultats devaient infailliblement le rabaisser aux yeux de sa sœur et de toute la famille.

Comme il n'y avait pas de temps à perdre, Paul Ladureau se hâta de faire ses adieux à ses parents. Lorsqu'il annonça son prochain départ pour l'Amérique, sa mère et sa cousine éclatèrent en sanglots. Paul les consola de son mieux en leur faisant entrevoir par son plus beau côté l'affaire qui allait l'éloigner d'elles momentanément pour les réunir ensuite.

M. Ladureau, en apprenant le prochain départ de son fils, sentit ses yeux se mouiller de larmes. Etait-ce son cœur paternel qui se réveillait ou le chagrin de perdre un commis qu'il lui serait impossible de remplacer? Il lui aurait suffi d'un mot pour ne voir que des heureux autour de lui et le devenir en même temps. Mais la passion de l'argent avait étouffé toutes ses autres sensations. Loin de s'attendrir, à dater de ce jour il fit retomber le poids de son chagrin sur sa femme et sa nièce, qu'il accusait l'une et l'autre d'en être la cause.

Arrivé à la Louisiane, Paul donnait fréquemment de ses nouvelles; elles étaient excellentes. Il écrivit aussi à son cousin Georges de Courcelles, et le remercia cordialement du bon conseil qu'il lui avait donné.

Cette lettre si franche, si amicale, produisit une profonde impression sur Georges; elle lui inspira l'idée d'aller, lui aussi, tenter la fortune au de là des mers, s'accusant de n'avoir pas su conserver celle que son père et sa mère lui avaient ménagée. Il manda son projet à son cousin, et celui-ci qui jouissait déjà d'une grande considération sur la place, promit d'employer en sa faveur tous ses bons offices.

Une seule chose embarrassait Georges de Courcelles, sa fille; il ne pouvait la laisser à Paris, à qui? Il s'était aliéné toute la famille de la mère, l'emmener avec lui était impossible; elle l'eût entravé dans sa nouvelle carrière.

Pour la première fois il lui vint une bonne pensée à l'égard de sa sœur et encore s'y glissait-il une teinte d'égoïsme. Il lui écrivit une lettre amicale dictée plus par l'esprit que par le cœur, pour lui annoncer qu'étant sur le point d'aller rejoindre son cousin à la Nouvelle-Orléans, il ne voulait pas s'éloigner sans dire adieu à son père et à sa sœur. Il se reprochait de les avoir trop longtemps négligés.

Lucie, qui était un ange de bonté, pleura de joie en recevant cette lettre, elle lui sembla un retour sincère à des sentiments plus conformes à ceux qu'elle éprouvait elle-même; elle se hâta de la communiquer à son père et tous deux en tirèrent bon augure.

Georges fut reçu comme l'enfant prodigue; on ne fit aucune allusion au passé. Au premier mot de départ qu'il prononça, il fut interrompu.

— Et ta fille, s'écria Lucie avec anxiété, tu ne songes pas à l'emmener, je pense?

C'était justement là que son frère l'attendait.

— Hélas! dit-il, je ne sais à quoi me résoudre, je n'ose la confier à personne.

— Eh bien! répliqua Lucie, ne sommes-nous pas là? si tu veux nous la laisser, je serai pour elle une tante, une sœur, une mère, notre père l'aimera comme son enfant.

(à suivre).

Le lavage de l'estomac.

Dans le traitement de certaines affections de l'estomac on est arrivé maintenant à laver cet organe comme une étoffe et à le rendre aussi net, aussi propre qu'on peut le désirer.

Le procédé est des plus simples et n'a rien de dangereux. Un tube de caoutchouc bien lisse de 1 mètre 50 de longueur et de 10 à 12 millimètres de diamètre est adapté à un entonnoir en verre d'une capacité d'environ 500 grammes. On tient l'entonnoir de la main gauche, tandis qu'avec la main droite on introduit dans le pharynx l'extrémité libre du tube enduite de glycérine. On le pousse doucement, jusqu'à ce qu'on en ait fait pénétrer 50 centimètres, tandis que le malade exécute des mouvements de déglutition comme s'il voulait avaler un macaroni d'assez forte dimension. A ce moment, on élève l'entonnoir au-dessus de la tête du patient et on y verse le liquide destiné au lavage.

Le tube ayant été rempli jusqu'à la douille de l'entonnoir, on laisse un instant l'appareil dans cette position, puis on abaisse l'entonnoir au-dessous de l'estomac. Le tube de caoutchouc fonctionne alors comme un syphon et livre passage à un liquide chargé de mucosité et de résidus de digestion. En répétant le lavage plusieurs fois, on obtient un liquide d'une parfaite limpidité.

Ces lavages ne tarderont pas à entrer dans les habitudes et on en viendra à se laver l'estomac avec autant d'aisance et de facilité que les mains et le visage. — R.

Le retour de froid que nous subissons depuis quelques jours a semé de vives inquiétudes au sein de nos populations rurales, redoutant une gelée blanche qui serait désastreuse à ce moment où les arbres fruitiers sont en fleurs et où les ceps se parent de tendres bourgeons. Aussi chaque soir voyait-on nos campagnards et tout particulièrement nos vignerons regarder le ciel avec anxiété, car chacun sait que le refroidissement du sol s'opère beaucoup plus facilement lorsque le ciel est clair que lorsqu'il est voilé de nuages. Par un ciel pur, la chaleur que la terre a reçu du soleil pendant le jour s'échappe vers les espaces célestes sans aucun obstacle et la température des corps peut dès lors s'abaisser au point de transformer en flocons de glace la vapeur d'eau qui dépose sur le sol ou sur les plantes. Le danger est donc beaucoup plus grand, dans de telles circonstances, quand les plantes ont reçu la pluie pendant la journée.

Ce qui précède a été démontré au moyen d'une expérience des plus concluantes: Par une nuit sereine et calme, plantons verticalement au milieu d'un pré, aux quatre angles d'un caré d'un demi mètre de côté, quatre piquets ayant environ 45 centimètres de hauteur et tendons au-dessus un morceau de gaze. A l'aide de deux thermomètres nous pourrons constater que le carré de gazon recouvert par la gaze est de cinq ou six dégrés plus chaud que l'herbe environnante..

Au Pérou, où l'atmosphère est très sèche et le rayonnement très sensible, on préserve les plantations des cacaoyers des effets de la déperdition de chaleur en allumant de grandes buchers résineux dont la fumée obscurcit l'air et forme écran à la manière des nuages. Il est regrettable que ce moyen de préservation ne soit pas mis en pratique dans nos vignobles chaque fois qu'une gelée blanche est à craindre.

En face du cimetière de Bordeaux logeait un cordonnier, dont l'échoppe est aujourd'hui disparue. Sa principale distraction consistait à voir passer les enterrements, dont il établissait chaque jour le chiffre exact. Pour tenir sa comptabilité, il avait un petit morceau de bois, sur lequel il faisait une entaille avec son tranchet, dès qu'un convoi apparaissait à la porte du cimetière. Bientôt il songea à simplifier cette opération. Il plaça tout bonnement sur sa table un pot ébréché et une poignée de haricots. A mesure qu'un enterrement passait, il jetait un haricot dans le pot, et, le soir, il faisait l'addition.

Un jour, les volets de son échoppe ne s'ouvrirent pas. Les voisins inquiets, avertirent le commissaire, qui fit forcer la porte. On trouva le cordonnier mort d'apoplexie.

Qu'y a-t-il? demanda un passant en voyant le rassemblement formé devant l'échoppe.

— Ah! monsieur, répondit une voisine, c'est le pauvre homme qui a fini par tomber dans son pot!

Nous avons parlé dans notre précédent numéro des lapsus et des coquilles, qui se glissent fréquemment dans la rédaction des journaux. Le *Confédéré du Valais* n'a pas tardé à nous en donner un nouvel échantillon, qui est des plus charmants, témoin les lignes suivantes que nous empruntons à son numéro du 26 courant, sous la rubrique: *Canton de Vaud.* — « Dans l'élection de dimanche, M. Joly, préfet du district d'Aigle, a été nommé conseiller national, en remplacement de M. Ruchonnet.

« Le coupable a été bientôt après arrêté à Coire; il était encore en possession de 500 fr. »

Opéra. La troupe de M. Fournier obtient de jour en jour plus de succès; hier encore, dans *Roméo et Juliette,* elle était chaleureusement applaudie par une salle littéralement comble. — Lundi 2 Mai **Martha,** opéra comique de Flotow.

L. MONNET.

IMPRIMERIE HOWARD GUILLOUD & Cie