

Renseignements utiles

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **23 (1885)**

Heft 18

PDF erstellt am: **11.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-188719>

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.

mères, attentifs à maintenir la décence au milieu du bruit, et la courtoisie à côté de la joie.

Le verre d'eau sucrée, à la tribune.

Un chroniqueur estime que les difficultés que rencontre l'armée française au Tonkin doivent être attribuées au *marchandage* des crédits et des hommes, au trop grand nombre de *verres d'eau sucrée* absorbés par les orateurs royalistes, bonapartistes, intransigeants, opportunistes, quand il aurait fallu, non pas tant de paroles, mais un vote prompt, unanime, efficace.

« A la Chambre des députés, comme au Sénat, dit-il, le verre d'eau posé à droite de l'orateur, sur le marbre de la tribune, a joué, à propos de l'affaire du Tonkin, qui est devenue la guerre de Chine, comme dans toutes les autres discussions politiques, un rôle plus important qu'on ne pourrait le penser.

L'abus de l'eau sucrée parlementaire n'est pas seulement un rafraîchissement, c'est un reconfort dont le bien-être s'adresse au moral de l'orateur, aussi bien qu'à son palais, à son larynx et à tout l'appareil muqueux de la bouche et de l'arrière-bouche; mais, hélas! qui fait refluer vers le cœur les élans du patriotisme!

Les verres d'eau sucrée ont fait passer ainsi bien des choses; ils ont été l'unique cause des lenteurs apportées à la solution de la grave question chinoise, qu'il faudra aujourd'hui résoudre à Pékin.

Les orateurs anglais ne se contentent pas de l'insipide fadeur d'un verre d'eau sucrée: derrière eux, est un plateau chargé de boissons plus que rafraîchissantes, depuis les vins les plus fins jusqu'aux plus fortes liqueurs.

Lorsque lord Brougham prononça son fameux discours, en faveur de l'émancipation des esclaves, il s'était muni, comme de coutume, d'un panier plein de bouteilles d'un vin le plus corsé, et notamment de Madère sec. Le discours dura sept heures, et il fallut renouveler le panier.

En terminant son *speech*, le noble lord s'était monté à un diapason prodigieux. La nuit finissait, la lumière du gaz commençait à pâlir devant les premières lueurs du matin, et, loin d'être fatiguée, la Chambre des communes était attentive et silencieuse; tous les regards étaient fixés sur l'orateur. On le vit se précipiter à genoux et supplier, avec larmes, le Parlement anglais de détruire l'esclavage sur toute la surface du monde.

Jamais émotion ne fut comparable à celle qu'excita cette action; un frissonnement courut dans l'assemblée. La motion fut adoptée par des cris d'enthousiasme.

Mais qui sait? un verre de vin de plus, et peut-être l'on voyait l'orateur chanceler, le sublime tourner au ridicule, et la race noire retomber à jamais dans l'esclavage! »

C....., le 14 avril 1885.

Monsieur le Rédacteur,

Vous qui avez une provision considérable de recettes, pourriez-vous m'indiquer ce qu'il y a à faire

pour éclaircir du vin blanc? J'ai un peu de vin de La Côte qui n'est ni clair, ni blanc; il est plutôt rosa. Il est bon, mais il a mauvaise façon. Si vous pouviez m'indiquer ce qu'il y a à faire pour le remettre en état, je vous serais reconnaissant.

Agréez, monsieur, etc.

M... P....

Nous avons transmis la lettre qui précède à notre voisin, homme fort compétent en ces matières, et qui a bien voulu nous mettre à même d'y répondre par les indications suivantes:

« La couleur rosée, à un vin blanc de La Côte, ne provient que de l'oubli du « méchage » du fût qui a reçu le vin. Le vin blanc, très avide d'oxygène, s'en empare au moment du contact avec l'air et est de ce fait oxydé, ce qui lui donne cette couleur « cassée ». On rétablit la couleur naturelle du vin en le collant avec 3 décilitres de lait par hectolitre. Ce lait doit être écrémé très soigneusement. Sitôt le vin clair, le soutirer sans oublier de mécher (soufrer) fortement le fût qui doit le recevoir. »

La première société de musique à Lausanne. — Nous lisons dans le protocole des séances de la Municipalité, à la date du 20 novembre 1812:

« Monsieur DeCrousaz, adjoint, expose qu'une société de musique vient de se former à Lausanne, dans le but d'encourager cet art intéressant, et quelle nous prie de bien vouloir lui accorder la salle des Deux-cents, pour ses réunions. Voyant avec plaisir cette nouvelle institution, nous avons accédé à cette demande. La direction de cette société est indiquée être composée des citoyens La Potterie, De Seigneux, DeCrousaz-Meyer, D.-A. Chavannes, Louis Veibel et Chavannes-Renz. »

Renseignements utiles.

Comment dévisser une vis serrée. — Il suffit de chauffer la tête de cette vis. On fait rougir au feu une petite tige ou barre de fer, plate à son extrémité, et on l'applique, pendant deux ou trois minutes, sur la tête de la vis rouillée, et on la retire avec un tourne-vis, sans plus de difficulté que si elle venait d'être mise en place.

Soupe à l'oseille blanche. — Prenez une bonne poignée d'oseille bien épluchée; mettez-la fondre dans du beurre; mouillez avec de l'eau; salez. Laissez bouillir quelques instants; ajoutez la quantité de pain, coupé en tranches, qui sera nécessaire; laissez mijoter. Au moment de servir, délayez un ou deux jaunes d'œufs avec peu d'eau; ajoutez-les à la soupe, dans laquelle vous jetez les blancs après les avoir légèrement battus. Servez.

Le roman du caniche.

II

Il semblait à la pauvre jeune femme qu'elle s'était dédoublée, car son esprit résistait énergiquement à s'associer aux distractions auxquelles elle condamnait sa