

Que mangeons-nous et que buvons-nous ?

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **24 (1886)**

Heft 20

PDF erstellt am: **13.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-189257>

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.

LE REBOUTEUR DE SA MAJESTÉ

VI.

Antoine Fleurot, suivi par Barthélemy Laffémas, se dirigea vers la porte ; tous deux s'inclinèrent et sortirent.

— Eh bien ! madame, dit Henri de Navarre à Marie de Médicis, que pensez-vous de ce brave homme ?

— Je vous dirai ma pensée après la guérison, répondit la reine.

— Ce paysan semble ne douter de rien, ajouta Sully ; on dirait vraiment, tant son aisance est grande, qu'il a vécu toute sa vie à la cour.

— Traitez-le bien, répartit le roi, et donnez les ordres nécessaires pour que la table qu'il demande soit ici à neuf heures.

— Votre rebouteur, sire, sera traité comme un ambassadeur ; quant à la table, je me demande ce qu'il veut en faire ?

— Sa première ordonnance est au moins étrange, répartit Sully en souriant ; vos médecins choisissent de préférence des émoullients, et lui, réclame un corps dur, une table en bois ; j'y perds mon latin.

— Vous le retrouverez demain, mon cher Sully, dit le roi ; puisque je dois me retrouver frais et dispos, je vous aiderai de grand cœur à le chercher.

— Bonne nuit, sire.

— Adieu, ma chère Marie ; adieu Sully.

La reine et le surintendant quittèrent l'appartement.

Le lendemain, dès neuf heures du matin, la cour tout entière était sur pied.

Après avoir diné au Louvre, en tête-à-tête avec Barthélemy Laffémas, Antoine Fleurot avait été conduit à sa chambre avec un cérémonial auquel le modeste rebouteur des Vosges était loin d'être accoutumé.

Fatigué par trois longues journées de voyage, il s'endormit profondément et ne s'éveilla, le lendemain, qu'au jour naissant, c'est-à-dire vers huit heures.

Laffémas ayant promis de venir le retrouver à neuf heures, et lui-même n'ayant rien à faire pendant les soixante minutes qui le séparaient de cet intervalle, le rebouteur se prit à réfléchir, et revit passer devant lui les derniers jours qui venaient de marquer son existence.

Trois ans auparavant, appelé à Remiremont près d'un voyageur souffrant d'une entorse, il l'avait guéri. Ce voyageur avait nom Barthélemy Laffémas. Ce dernier, qu'il n'avait pas revu depuis lors, mais qui avait gardé bonne mémoire de son guérisseur, n'avait cru mieux faire, comme nous l'avons vu, que de l'indiquer au roi. Au moment où, revenant d'Epinal, il rentrait dans sa cour du Val d'Ajol, il avait trouvé le carrosse royal à sa porte et Laffémas l'attendant avec impatience.

Une heure après, tous deux se mettaient en route pour Paris.

Mis au courant, pendant le voyage, de la délicate mission qu'il avait à remplir, Antoine Fleurot n'en parut nullement effrayé : Henri IV était un homme de chair et d'os comme n'importe lequel de ses sujets, et l'habileté du rebouteur à remettre les membres détériorés par un accident, était passée en proverbe à plus de vingt lieues à la ronde. Fleurot n'avait donc aucun souci quant au succès de sa royale cure. C'étaient des ennemis de plus qu'il allait se créer dans les médecins de la cour et dans ceux de Paris, qui auraient vent de sa venue ; mais il en comptait tant déjà à son actif, que cent de plus ou de moins ne tiraient pas à conséquence.

En revanche, la faveur du roi de France était chose précieuse ; avec elle, c'était bien des ennuis en moins ; qui oserait désormais lui susciter des querelles et le menacer pour exercice illégal de la médecine, quand il

dirait : « J'ai guéri Henri IV ? » — Personne. — C'était donc avec plaisir qu'Antoine Fleurot s'était mis en route.

Neuf heures venaient de sonner lorsque Barthélemy Laffémas entra dans sa chambre.

— Comment avez-vous dormi, Antoine ? demanda-t-il au rebouteur.

— Parfaitement.

— Vous sentez-vous en train de faire des merveilles, ce matin ?

— Je me reconnais capable de remettre les bras et les jambes de toute la cour de France, si ceux qui la composent les avaient cassés.

— La table, demandée par vous, intrigue fortement les médecins du roi ou pour mieux dire tout le personnel du palais.

Antoine Fleurot haussa les épaules.

— Qu'en voulez vous faire ? demanda le négociant.

— C'est encore mon secret ; je vous le dirai l'opération terminée, si le roi m'y autorise.

— La reine, le duc de Sully, beaucoup de gentilshommes et les inévitables médecins de Sa Majesté, demandent à assister à votre consultation.

— Je resterai seul avec le roi.

— La reine n'y consentira pas.

— Alors je prendrai aussitôt le chemin des Vosges.

Un officier de service frappa à la porte.

— Entrez, répondit Laffémas.

— Sa Majesté vous attend, dit-il au rebouteur.

— Je vous suis, ajouta Fleurot ; un instant après, il était introduit dans la chambre du roi ; Barthélemy Laffémas l'attendit dans l'appartement où il se trouvait au moment de son départ.

La chambre de Henri de Navarre était littéralement pleine de curieux. La reine, un peu surexitée, se tenait près du lit ; Sully tournait le dos à la cheminée ; les officiers du palais et les médecins entouraient la table.

Le rebouteur regarda tout ce monde en fronçant le sourcil.

— Je suis à ta disposition, mon ami, lui dit le roi.

— Je demanderai à Votre Majesté de faire retirer sa cour, répondit Antoine Fleurot, je commencerai lorsque nous serons seuls.

— Comment ! s'écria la reine, il faut sortir d'ici, de cette chambre ? Je n'en ferai rien ; mon devoir est de veiller sur le roi. S'il n'y a rien de diabolique dans vos manœuvres, vous ne devez pas craindre d'exercer en public ?

— Je prie madame la reine de me pardonner mon instance, reprit respectueusement Antoine Fleurot ; mais il faut que je sois en tête-à-tête avec le roi.

(A suivre.)

Que mangeons-nous et que buvons-nous?... Telle est la question qu'il faut se poser aujourd'hui, en présence des falsifications de jour en jour plus nombreuses dans la préparation des produits alimentaires. Les lignes suivantes que nous empruntons à une publication spéciale due à la plume d'hommes compétents, nous font frissonner :

« Plus un produit a de valeur, plus il a de mauvaises chances d'être falsifié, altéré, contrefait. Les truffes ne pouvaient donc échapper à la contrefaçon. Tant pis pour les gourmets, mais il faut bien leur dire que maintes volailles que l'on vend comme truffées ne contiennent que des pommes de terre gelées, teintes en noir et aromatisées de quelques gouttes de phénol.

« Ces pommes de terre sont placées dans certains

endroits de la maison où règne d'habitude la plus intime discrétion, et là, sous l'influence des gaz qui s'y dégagent continuellement, elles prennent une teinte bien foncée; puis, après les avoir sculptées pour leur donner l'apparence ordinaire de la truffe, après avoir foncé la teinte au moyen d'une solution de sel de fer, on les roule dans une terre humide convenablement préparée, puis on les livre à la consommation, soit isolées, soit mélangées avec des truffes du Piémont. »

Boutades.

Un dentiste marseillais, qui a beaucoup parcouru le monde, fait à un de ses amis des récits de voyage qui se distinguent par une certaine originalité.

— Figure-toi, mon bon, que je tombe un jour dans le Nil, tout habillé, avec ma trousse sous le bras. A peine revenu sur l'eau, j'aperçois un immense crocodile qui se dirige sur moi en ouvrant une de ces gueules qui présagent une mort sûre (sans calembour). Je ne fais ni un ni deux : je saisis mon davier, je vois venir le monstre... et, en un tour de main, je lui arrache toutes les dents sans qu'il ait eu le temps de s'en apercevoir.

Annnonce cueillie dans la *Feuille d'avis de Genève* :

« A louer de suite, au 1^{er} étage, joli appartement 4 pièces, chambre de bonne, exposé au soleil et eau. S'adresser, rez-de-chaussée, rue de Neuchâtel, etc. »

Onna fenna pressâie. — Onna fenna qu'avâi à sè plieindre dè se n'hommo que la taupavè cauquière iâdzo, s'ein va tsi lo dzudzo po demandâ son divorce et le lo volliâve tot lo drâi.

Oh! cein ne va pas dinsè, lâi fâ lo dzudzo; faut d'aboo écrire voutra plieinte, et cein dâi passâ ein tribunal.

— Oh bin, se faut tant dè teimps et tant dè manâirès, n'ein vu rein, kâ se cein fraînè pi tant qu'à déman, l'est trâo tard, ne vollieint dza être rappé-dzenâ.

Nous nous trouvions, l'autre jour, chez un négociant de notre ville qui attendait à dîner un de ses amis de Genève, à l'intention duquel il avait fait acheter une botte d'asperges, sachant qu'il en était très friand.

Vers 11 heures, la cuisinière demanda à son maître de quelle manière il fallait les apprêter.

— Je les préfère à l'huile, dit-il, mais j'ignore comment Monsieur B... les aime... Enfin, dans le doute, mettez-en la moitié à l'huile et la moitié en sauce.

Un quart d'heure avant l'arrivée du train qui devait amener son ami, survient une dépêche annonçant que celui-ci venait de succomber à une mort subite.

A peine Monsieur avait-il achevé de lire cette triste missive qu'il court vers la porte de la cuisine et crie à sa cuisinière : « Marie! Marie!... toutes à l'huile! »

Réponses et questions.

Mot de la charade de samedi : *chercher*. — Aucune réponse juste.

Charade.

Mon premier n'a jamais connu la résistance ;
Sur la peau mon second nous plaît par sa blancheur ;
Mon tout marche très vite et jamais il n'avance ;
C'est un mauvais voisin, toujours bruyant, grondeur,
Mais toujours occupé de notre subsistance.

Prime : Une chromolithographie.

Recette. — *Les vins blancs qui tournent au gras.* — Très souvent, à la pousse de la vigne, au commencement du mois d'avril, les vins blancs s'altèrent, ils deviennent gras, huileux, perdent leur saveur et sont impropres à la consommation.

Voici la façon de les traiter usitée dans le Bourbonnais : Prendre environ un décimètre cube de sable de rivière (un litre), le faire sécher au soleil ; quand il est bien sec, l'introduire dans le tonneau par la bonde, en procédant par petites quantités ; pendant l'opération, agiter le vin à l'aide de petites baguettes flexibles et laisser reposer deux jours.

Le sable agit comme agent chimique, il précipite les matières grasses au fond du tonneau et rend au vin blanc sa limpidité et son piquant.

(Gagne-Petit.)

La livraison de mai de la BIBLIOTHÈQUE UNIVERSELLE contient les articles suivants : Victor Hugo, par M. Paul Stapfer. — Hortense. Nouvelle, par Mme Hélène Menta. (3^{me} partie). — Le landamman Heer, par M. Numa Droz. (Dernière partie). — Le mouvement littéraire en Espagne. Drames nouveaux, par M. E. Rios. — Les dernières grèves en Belgique, par M. Constant Bodenheimer. — Chroniques parisienne, allemande, suisse, scientifique, politique. Bulletin bibliographique.

Bureau chez M. Georges Bridel, à Lausanne.

OPÉRA. — Nous n'avons entendu qu'une partie de la représentation du *Trompette de Sæckingen*, donnée par la troupe de Bâle. Quelques voix sont belles ; les chœurs bien exécutés. Mais nous remarquons chez ces artistes un genre d'interprétation auquel notre population aurait peut-être quelque peine à s'habituer. Néanmoins, comme nous devons être reconnaissants à M. Utthner d'avoir pensé à Lausanne — privée cette année d'une saison d'opéra — nous nous garderons bien de porter ici un jugement prématuré. Nous devons attendre de voir sa troupe dans les opéras qui nous sont connus et qu'on veut bien nous promettre, tels que *Martha*, la *Juive*, *Robert-le-diable*, la *Muette*, le *Barbier*, etc.

M. Utthner nous annonce pour demain une seconde représentation du *Trompette de Sæckingen*. — Lundi, *Une nuit à Grenade*, opéra en 2 actes, musique de Kreutzer.

L. MONNET.

VINS DE VILLENEUVE

Amédée Monnet & fils, Lausanne.

LAUSANNE. — IMP. GUILLOUD-HOWARD & cie.