

Opéra

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **30 (1892)**

Heft 18

PDF erstellt am: **30.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-192937>

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.

— Madame a bien réussi, je crois. Il est vrai que c'est aujourd'hui le jour d'arrivée et que le marché regorge de volailles.

— Il me paraît excellent, ajoute madame.

— Il peut l'être, fait le cuisinier; cependant c'est une marchandise sur laquelle on est facilement trompé. Nous devons l'acheter de confiance, et payer un peu plus cher pour être sûr d'être bien servi.

— Alors, vous douteriez...

— Je ne dis pas cela; j'espère, au contraire, que celui-ci justifiera les prévisions de madame.

— Quoiqu'il en soit, veuillez l'apprêter avec soin.

— Madame peut être parfaitement tranquille.

Au lieu de descendre à son office, notre cuisinier ne fait qu'un saut chez son fournisseur :

— Vite un vieux coq, lui dit-il, un réveille-matin de dix ans, de vingt ans, si possible, et prenez en échange ce jeune chapon.

Le marché fut aussitôt conclu.

Madame avait plusieurs personnes à dîner ce jour-là. Par un caprice de jolie femme qui veut s'attirer des compliments sur les choses les moins importantes, elle dit à ses invités :

— Je me suis occupée de vous; la volaille qu'on va vous servir est de mon choix.

— C'est charmant, délicieux, admirable, répondent en chœur les invités.

Aussi des bravos et autres flatteries se manifestèrent-ils bruyamment à l'apparition du fameux chapon.

Cependant un doute cruel ne tarda pas à se peindre sur les visages dès que le vieux coq eut pris possession de la place d'honneur.

Ce fut en vain qu'on fit agir les couteaux les mieux affilés; le réveille-matin avait la peau si dure que nul ne put entamer sa cuirasse; il fallut y renoncer.

La dame fit un long discours sur les tromperies adroites, sur l'astuce des marchands de volailles et laissa désormais à son brave et fidèle cuisinier toute compétence dans l'achat des provisions culinaires.

Limonade gazeuse en paquets. — Ces paquets se préparent d'avance; aussi est-on toujours sûr, de cette manière, d'avoir de la limonade gazeuse à l'instant même où l'on éprouve le besoin de se désaltérer. Pour chaque paquet, on pèse de 40 à 50 grammes de sucre en poudre, on les arrose avec deux gouttes d'essence de citron en ajoutant ensuite 4 grammes de bicarbonate de soude, puis on mélange le tout intimement. Les paquets faits doivent alors être enfermés dans une boîte, tenue à l'abri de l'humidité. Veut-on une bouteille de limonade? On emplit la bouteille jusqu'à moitié du goulot avec de

l'eau la plus fraîche possible; le contenu d'un paquet y est alors introduit, puis, aussitôt 4 grammes d'acide tartrique, conservé séparément. Il n'y a plus qu'à boucher exactement et à agiter pendant quelques minutes. La limonade sera faite; elle aura une saveur aigrelette des plus rafraîchissantes. Si, au lieu d'eau, on fait usage de vin blanc de bonne qualité et d'un goût agréable, on obtient une boisson qui a beaucoup d'analogie avec le vin de Champagne.

Rien de nouveau. — Un couplet qui prouve qu'il n'y a rien de neuf sous le soleil, et qu'en 1832 on se plaignait déjà de ce dont nous nous plaignons aujourd'hui.

Cela est extrait d'un vaudeville fameux d'Arnal: « Mademoiselle Marguerite », et se chante sur l'air connu de Masaniello. Le trait est fourni par un personnage de la pièce qui a l'infirmité de ne jamais trouver le mot qu'il cherche.

Je n'sais pas comment on appelle
L'état présent; c'est un cahos :
On a des hivers sans qu'il gèle,
De la tranquillité sans repos;
C'n'est pas richness', c'n'est pas misère,
C'n'est pas du froid, c'n'est pas du chaud,
C'n'est pas la paix, c'n'est pas la guerre...
Je ne peux pas trouver le mot.

Ne croirait-on pas lire un couplet d'une revue de l'année présente?

Boutades.

Entendu dans la rue, le jour de l'exécution de Gatti :

— Alors, c'est ce matin que Gatti a été guillotiné?...

— Eh bien, oui... C'est un vilain moment à passer.

— Tu vois, il avait pourtant recouru... Je te dis qu'il ne faut jamais recourir... Regarde Gringet qu'on avait condamné à perpétuité; il a recouru et ils y ont mis vingt ans de plus.

L'une des nuits dernières, sur le chemin de Lausanne à Ouchy, un agent de police invitait des jeunes gens à cesser leur tapage, en leur disant : « Messieurs, si vous voulez faire du chahut, faites-le doucement. »

La nostalgie. — Une jeune bourgeoise est en service comme cuisinière dans un ménage bourgeois de Paris.

Depuis quelques temps, elle est triste, rêveuse, préoccupée, et, de l'antichambre, on l'entend pousser des soupirs à faire tourner les sauces.

— Qu'avez-vous donc, Catherine, à gémir et à vous chagriner comme cela! lui demande la maîtresse du logis.

— Je pense à mon pays, répond la cuisinière, dans une sorte de sanglot. Il y a si longtemps que je ne l'ai pas vu.

— Menteuse! intervient Loulou, qui a suivi sa mère dans la cuisine; elle l'a vu avant-hier son pays... même que c'est un soldat avec un casque et qu'il m'a payé du cassis en me priant de ne pas le dire!...

Opéra. — A l'ouverture de chaque saison d'opéra, on constate chez une notable partie de notre public une bien regrettable habitude, qui consiste à négliger les premières représentations, sous prétexte qu'il faut attendre, se renseigner et « voir comme ça ira. » C'est là, il faut l'avouer, une curieuse manière d'encourager les débuts d'une troupe.

Nous aimons à croire, néanmoins, qu'on doit être suffisamment renseigné, et que maintenant tous peuvent aller en confiance écouter les excellents artistes de M. Scheler qui viennent de faire leurs preuves avec beaucoup de succès dans les divers genres: opéra comique, opérette, grand opéra. Tous nos journaux, du reste, ont accueilli ces débuts d'une manière très favorable.

Un attrayant spectacle nous est annoncé pour demain, dimanche :

La Fille du tambour-major, opéra comique en trois actes. Musique d'Offenbach.

Mot du logogriphe de samedi: — *Trépas.* — Ont répondu juste: MM. Grossen, Brévine; Veuve, Cernier; Leuba, Côte-aux-Fées; Amiguet, Gryon; Penay, frères, Dardagny; F. Duvoisin, Mme E. Wagner, Lausanne; Zehnder, Paris; Délessert, Vuflens-le-Château; Bastian, Forel; Orange, Genève; Favre, Romont.

La prime est échue à M. F. Duvoisin, Lausanne.

Logogriphe.

Je brille avec six pieds, avec cinq je te couvre.

L. MONNET.

FAVEY, GROGNUZ ET L'ASSESSUR

A L'EXPOSITION UNIVERSELLE ET A LA FÊTE DES VIGNERONS.

Orné de nombreuses vignettes.

En vente au bureau du *Conteur Vandois* et dans toutes les librairies. — Prix 2 fr.

PARATONNERRES

Installations sur constructions de tous genres. Système perfectionné. Grande spécialité; nombreuses références.

L. FATIO, constructeur, à LAUSANNE

ACHAT ET VENTE DE FONDS PUBLICS

Actions, Obligations, Lots à primes.

Encassement de coupons. Recouvrements.

Nous offrons net de frais les lots suivants: Ville de Fribourg à fr. 13,25. — Canton de Fribourg à fr. 27,50. Communes fribourgeoises 3 % différé à fr. 43,25. — Canton de Genève 3 % à fr. 101. — De Serbie 3 % à fr. 81. — Bari, à fr. 60. — Barletta, à fr. 33,50. — Milan 1861, à fr. 38,50. — Milan 1866, à fr. 11,75. — Venise, à fr. 25. — Ville de Bruxelles 1886, à fr. 103. — Bons de l'Exposition, à fr. 6. — Croix-blanche de Hollande, à fr. 14,25. — Tabacs serbes, à fr. 12,50. *Port à la charge de l'acheteur. Nous procurons également, aux cours du jour, tous autres titres.* — J. DIND & Co, Ancienne maison J. Guilloud. — 4, rue Pépinet, Lausanne. — Succursale à Lutry. — Téléphone. — Administration du *Moniteur Suisse des Tirages Financiers.*

LAUSANNE. — IMPRIMERIE GULLOUD-HOWARD.