

# Recette

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **32 (1894)**

Heft 37

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-194479>

## **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.

bouna concheince dè son viveint et que n'avai pas mé z'u dè religion què sa choqua, ye fe veni l'incourà po sè confessi, kà quand lo grand momeint est quie, n'ia pas! on a bio avai fé son crâno et cru ni à Dieu, ni à diablo, la concheince sè reveillè et vo dit que y'a caupon lé d'amont que va vo fèrè voutron compto.

Quand don l'incourà lai eut de caquiès bounès parolès, lo gaillà lai fà :

— Cràidè-vo, monsu l'incourà, que se laissivo pè testameint dix millè francs à l'Egliàise, me n'âma sarai sauvâie ?

L'incourà sè grattè l'orohie, quand l'òut cein, et lai repond :

— Ma fâi, ne voudrè pas djurà què oï; mà cein vaut bin la peina d'essiyi.

### Le fils de l'amiral Duquesne

et la Flotille du Léman.

Un marin illustre, Henri Duquesne, fils de cet amiral dont on vient de retrouver le cœur dans le temple d'Aubonne, se réfugia dans le Pays-de-Vaud après la révocation de l'Edit de Nantes et acheta la baronnie d'Aubonne, où il se fixa.

Lorsqu'en 1689 le Pays-de-Vaud fut menacé par le duc de Savoie, Henri Duquesne fut chargé par LL. EE. de Berne d'organiser une marine sur le lac Léman. Il fit construire le pont de Morges pour servir de point de réunion et d'abri à la flotille destinée à protéger les côtes du Pays-de-Vaud contre les incursions des Savoyards.

M. Mandrot, de Morges, fit équiper, sous la direction de Duquesne, plusieurs barques de guerre; l'une d'elles était la barque Mandrot, une autre la barque Panchaud. Elles avaient chacune 72 pieds de long, 12 rames, 24 rameurs, un canon du calibre de 5  $\frac{1}{4}$ , deux de 3  $\frac{1}{4}$  et 6 doubles arquebuses en batterie sur les côtés.

Chacune de ces barques pouvait transporter 400 hommes d'infanterie et avait un équipage armé de mousquets, de haches, et de piques d'abordage. Les capitaines Blanchet de Lutry et Merle de Panex, commandaient les deux grandes barques. Duquesne, pour les bâtiments légers de la flotille, fit enregistrer toutes les barques, les brigantins, les cochères et les gros bateaux pêcheurs du lac. Les bateliers et les pêcheurs sortirent des milices et furent inscrits sur les rôles de la flotille.

Duquesne, qui contribuait ainsi à la défense du Pays de Vaud qui l'avait accueilli dans l'exil, avait apporté de Paris le cœur de l'illustre amiral son père, auquel la France refusait la sépulture parce qu'il n'avait pas voulu abjurer la religion évangélique réformée. Ce vieil amiral, fidèle à ses convictions, répon-

dait à Louis XIV: *Sire, lorsque j'ai combattu pour Votre Majesté, je n'ai pas songé si elle était d'une autre religion que la mienne.*

Henri Duquesne fit ériger dans l'église d'Aubonne un tombeau à la mémoire de son père et renfermant le cœur de ce dernier.

### La Pentecôte.

Les communions de septembre nous ont remis en mémoire les lignes suivantes extraites des procès-verbaux de la Municipalité de Lausanne, en juillet 1810 :

Il a été observé que lors des précédentes communions de la Pentecôte, il y a eu un double désordre, le premier consiste en ce qu'à l'église de St-François, les personnes sortantes du sermon de 7 heures étaient refoulées par celles qui entraient pour le sermon de 9 heures, ce qui a occasionné une presse qui aurait pu causer des accidents; le second de ces désordres ayant consisté en ce que dans les temples, aux deux sermons du matin, nombre de personnes sortent de l'église dès l'instant qu'elles ont communiqué, sans attendre la fin du service, ce qui est l'objet d'un vrai scandale. Il est nécessaire que des mesures soient prises pour qu'il y soit apporté un terme.

Sur quoi délibérant, nous avons trouvé que sur le premier objet il y avait été pourvu précédemment en avançant d'un quart d'heure la sonnerie pour le sermon de 7 heures, et en ordonnant qu'il ne soit sonné pour le second service qu'après la sortie du premier; mais que cependant l'observation stricte devait en être rappelée au commandant de la Garde.

Quant au second objet, nous avons décidé que la mesure de tenir le temple fermé jusqu'à la fin absolue du service, serait sujette à de trop graves inconvénients, et qu'en conséquence le seul moyen de parer à cet abus serait d'inviter les citoyens pasteurs à en faire le sujet d'exhortations fréquentes, surtout aux approches des communions, notre secrétaire ayant été chargé de leur écrire en conséquence.

### Inconséquence des proverbes et locutions

On dit: *L'excès en tout est un défaut.* Mais on dit aussi: *Abondance de biens ne nuit pas.*

On dit: *Tel père, tel fils.* Et aussi: *A père avare, fils prodigue.*

On dit que *pour avoir de l'argent devant soi, il faut le mettre de côté.*

On dit indistinctement *embrasser ou épouser une cause*; or, tout le monde sait que si l'on embrasse généralement ce qu'on épouse, on n'épouse pas toujours ce qu'on embrasse.

On dit, en temps orageux, que *l'air est lourd*, alors que c'est précisément qu'il pèse le moins; car on sait que les vents de l'ouest et du sud, qui sont chauds et humides, nous amènent un air plus léger que ceux du nord, qui nous amènent

au contraire un air sec, froid et, par conséquent, plus dense.

### Recette.

*Poulet à la Marengo.* — Pour faire un poulet à la Marengo il faut en prendre un gros et le couper en morceaux qu'on met ensuite dans une casserole avec de l'huile d'olive, du sel fin, un bouquet garni, une pincée de poivre concassé. Faire cuire dans cet assaisonnement et, quand la cuisson est presque complète, on retire le bouquet garni, qu'on remplace par une demi-cuillerée de sauce tomate, et un petit verre de vin de Madère. On peut ajouter encore des champignons ou des lames de truffes, et on laisse mijoter tout doucement le tout ensemble. Enfin on lie avec un petit morceau de beurre frais.

Quand tout est suffisamment cuit, on dresse les membres du poulet sur le plat, on les range en pyramide et on les couvre de la sauce et de la garniture. On peut aussi disposer autour du poulet des croûtons de pain passé au beurre et des œufs frits dans l'huile qui a servi à cuire le poulet.

Cette entrée est excellente. Comme elle doit être mangée très chaude, il est bon de ne la servir que dans des assiettes chauffées.

**Solution de notre problème du 1<sup>er</sup> septembre:** 5 minutes 44 secondes de degré, soit approximativement 1/10 de degré. — Nous n'avons reçu qu'une solution juste. La prime est échue à M. H. Amiguet, à Lausanne.

L. MONNET.

### VINS DE VILLENEUVE

Amédée Monnet & Fils, Lausanne.

### PARATONNERRES

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

L. FATIO, constructeur, à LAUSANNE

### FABRIQUE DE VASES DE CAVES OVALES & RONDS

AINSI QUE DE

FUTS DE TRANSPORT

pour vins, bières et liqueurs.

### AUGUSTE GEBEL

GRAND COMMERCE DE BOIS POUR TONNELLERIE

à ZÜRICH

Service prompt et soigné, à des prix très modérés. — Meilleures recommandations. — Diplôme de 1<sup>re</sup> classe à l'Exposition de Zurich. (H. 10027 L.)

### ACHAT ET VENTE DE FONDS PUBLICS

Actions, Obligations, Lots à primes.

Encaissement de coupons. Recouvrement.

Nous offrons net de frais les lots suivants: Ville de Fribourg à fr. 13,25. — Canton de Fribourg à fr. 27,40. — Communes fribourgeoises 3 % différé à fr. 48,40. — Canton de Genève 3 % à fr. 107,25. De Serbie 3 % à fr. 81,50. — Bari, à fr. 54, — Barletta, à fr. 36, — Milan 1861, à 36, — Milan 1866, à fr. 9,50. — Venise, à fr. 22, — Ville de Bruxelles 1886, à fr. 108,25. — Bons de l'Exposition, à fr. 7,50. — Croix-blanche de Hollande, à fr. 18,50. — Tabacs serbes, à fr. 11,25. — *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 GUILLOUD-HOWARD.