

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 29 (1891)
Heft: 52

Artikel: Civet de lièvre
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-192662>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.05.2025

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

dresser ici pour faire de toi un bon contre-maitre charpentier, en attendant que tu fusses en mesure de me remplacer dans la maison de ton grand-père, puisque j'ai perdu tous mes fils et n'ai pu élever que ta cousine Betsy.»

Un tel fonds d'affection perçait à travers cette boutade chagrine, et ce dernier regret du tuteur associait si bonnement dans l'avenir les intérêts de sa fille unique et de son neveu, que celui-ci trouva son aveu moins difficile à formuler.

Son secret était autre que celui de folles dépenses à solder. Le modeste budget alloué par son tuteur lui avait toujours suffi. S'il avait à faire excuser l'attrait invincible qui, dès la première année, lui avait fait désertir sa classe d'architecture aux Beaux-Arts pour entrer dans un des ateliers de peinture de la même école, ce changement de direction n'était-il pas justifié par le succès dont le jeune peintre pouvait montrer la preuve dans les livrets des deux derniers Salons, où ses œuvres avaient déjà figuré, et dans les articles de journaux où les éloges n'étaient pas marchandés au talent de ce nouveau-venu ?

Ce fut avec une contention d'esprit dont témoignait son sourcil froncé et la moue serrée de ses lèvres que maître Widmer écouta la confession de son neveu. Plusieurs des considérations et même des faits qu'elle contenait passèrent dix pieds au-dessus de la tête du charpentier, car ce fut avec beaucoup de flegme qu'il répondit :

« Bien sûr tu as eu tort de ne pas me consulter pour changer d'apprentissage ; mais la peinture est un bon métier ; à la fin d'une bâtisse, la note du peintre égale parfois au total celle du charpentier. Je ne trouve à redire que l'argent dépensé en réclames. Si pour avoir seulement peint deux salons, tu as fait mettre ton nom dans les dix ou douze journaux que tu offres de me montrer, tu as dû payer gros... Enfin, c'est la nouvelle mode.

— Mais vous n'avez pas du tout compris, mon père ! s'écria Betsy, jusque-là spectatrice muette, ainsi que sa mère, de cette explication dont toutes deux souhaitaient ardemment l'heureuse issue.

— Qu'est-ce que je ne comprends point, et d'où vient que tu te croies plus subtile que moi ? lui demanda le charpentier d'un ton un peu agressif.

— C'est, reprit Betzy, que Michel m'a souvent expliqué ses affaires, même dans les lettres qu'il m'écrit. Mon cousin n'est pas peintre du pot à colle et du seau de couleur. Fi donc ! il est peintre de tableaux, artiste enfin, et ces salons... »

Elle n'eut pas le temps de terminer sa phrase. Le maître charpentier s'était dressé debout, et la main étendue par un grand geste de réprobation, l'œil fulminant, il s'écriait :

« Artiste !... c'est pire que tout ! Artiste ! le malheureux ! Est-ce qu'il n'y a jamais eu des artistes dans notre famille ? Artiste ! »

Il répétait ce mot avec l'accent d'horreur que comporterait la qualification d'assassin. L'indignation qui étranglait les phrases dans sa gorge l'empêcha de répliquer aux objections que Michel, Betsy et sa femme elle-même opposaient à sa diatribe entrecoupée.

Le soir, dans le tête-à-tête conjugal, Mme Widmer plaida la cause de son neveu.

« Fadaïses ! répliqua le maître charpentier, tu ne sais pas ce que c'est qu'un artiste. Je le sais, moi ; j'ai connu un de ces barbouilleurs de toiles... tiens, l'année dernière, lors de mon voyage au Wetterhorn. Il passait ses journées dans la prairie sous son parapluie à toiser le pic du Wetterhorn en clignant de l'œil, et il te plaquait sur la toile un Wetterhorn haut de vingt-cinq centimètres, et dans le bas, des vaches pas plus grosses que mon ongle. Quelle utilité d'imiter en tout petit ce que le bon Dieu a fait si grand ?

— Mais, dit Mme Widmer, les gens qui ne peuvent pas voyager en Suisse ont plaisir à acheter l'image de nos montagnes.

— Oui, reprit le charpentier ; mais si cette facilité empêche les gens de venir voir nos glaciers en nature sous prétexte qu'ils en ont le portrait, c'est un tort que font à notre pays ces fameux artistes en tableaux. C'est ce que j'ai dit à cet homme de Wetterhorn, car nous logions à la même auberge. Nous y avons soupé ensemble, et ce camarade m'a confirmé dans mes idées sur les artistes. Il m'a conté des choses !... Il voyait bien qu'il me scandalisait... mais il en riait dans sa barbe de bouc ; il m'a montré des dessins !... Ça manquait de lingerie, quoi ! puisque tu veux tout savoir. Cet homme-là et ces acteurs qui laissent des dettes dans les villes que leur troupe exploite, c'est le mot, voilà ce que j'ai connu d'artistes, tous propres à rien de bon. »

S. BLANDY.

(La fin au prochain numéro.)

La librairie F. Payot, à Lausanne, est vraiment infatigable comme éditeur, et elle mérite tous nos éloges pour l'excellent choix de ses publications nouvelles et les nombreux et incontestables services qu'elle rend à nos écrivains de la Suisse romande. Aujourd'hui encore, elle met en vente un intéressant volume de Mlle Eugénie Prader : **D'après nature**, esquisses et portraits, qui peut certainement être mis au rang des nouveautés littéraires les meilleures et les mieux écrites. La préface, qui est de M. Philippe Godet, apprécie du reste cet ouvrage d'une manière très élogieuse pour l'auteur. J'en détache un alinéa :

« S'aimer les uns les autres, vivre les uns pour les autres, avoir pitié, c'est donc la grande réalité morale à laquelle se cramponne votre inquiète pensée. Votre livre est bien moderne, vraiment actuel... Il fait réfléchir, il fait quelquefois pleurer, mais il n'accable pas le lecteur sous une tristesse sans espoir, parce que, dans ces sombres pages luit un rayon de pitié qui réchauffe le cœur. Le public sentira ce qu'il y a de généreux dans votre inspiration, de même qu'il goûtera le coloris très personnel et le relief vigoureux de vos peintures. »

Civet de lièvre. — Une de nos lectrices nous demande d'indiquer dans le *Conteur* la meilleure manière d'apprêter le civet. Nous le voulons bien. D'abord pour faire un bon civet, il est absolument nécessaire d'avoir un lièvre. Et quand on possède ce lièvre il n'y a plus qu'à suivre les conseils d'un

homme très compétent, M. Maillard, l'auteur de la *Cuisine pratique*¹. Voici comment il procède :

« Mettre le foie, le poulmon et le cœur de côté, recueillir le sang dans une tasse ; y mêler une cuillerée à café de vinaigre pour le maintenir liquide ; découper le lièvre en morceaux de moyenne grosseur ; les mettre dans une terrine, assaisonner avec trois pincées de sel, deux prises de poivre ; y mettre une bouteille de vin rouge, joindre une carotte, un oignon piqué de deux clous de girofle, quatre gousses d'ail et un bouquet garni. Laisser mariner du soir au lendemain ou plus longtemps si on le désire,

Mettre dans une casserole ou dans une marmite 150 grammes de lard maigre coupé en dés ou du saindoux ; le faire fondre ; lorsqu'il est fondu retirer les morceaux de lard.

Mettre alors dans la casserole 100 grammes de farine ; tourner sur le feu pour en faire un roux brun comme pour la soupe à la farine ; y verser le lièvre et sa marinade tout à la fois ; y ajouter un litre d'eau, tourner sur le feu jusqu'à ébullition ; la sauce doit se trouver abondante et peu liée ; couvrir la casserole, la placer sur un feu modéré ; cuire ainsi le civet pendant 1 ½ à 2 heures, selon que le lièvre est plus ou moins tendre, en ayant soin de regarder les viandes pendant ce temps et de juger de leur point de cuisson.

Trois quarts d'heure avant de servir, ajouter 24 petits oignons qu'on a fait blanchir, le lard, le cœur, le poulmon et le foie.

Quand le lièvre est cuit, égoutter les morceaux à l'aide d'une fourchette, les mettre à mesurer dans une casserole, enlever le petit lard et les oignons et les mêler aux viandes.

Délayer dans le sang une tasse de crème, la verser dans la sauce en agitant avec la cuiller et en prenant garde qu'elle ne bouille pas ; la passer au travers de la passoire fine sur les viandes qui sont dans la casserole ; laisser chauffer le civet sans bouillir ; le dresser dans un plat creux et bien chaud.

Boutades.

On faisait grand bruit dans une petite ville de province de la soirée qu'on devait donner chez le comte B. La comtesse avait annoncé pompeusement partout que le général de Croutenbois, inspecteur divisionnaire, viendrait prendre le thé chez elle.

Le général s'était excusé de ne pouvoir y dîner, mais on pouvait compter sur lui pour la soirée.

Enfin le grand jour arrive. On dîne et on passe au salon. Neuf heures sonnent ; les invités étaient au grand complet.

— A quelle heure arrive le général ?

— Il n'a pas fixé d'heure, mais il ne tardera probablement pas.

Dix heures, dix heures et demie, onze heures... On commence à être inquiet.

A onze heures et quart, un domestique annonce :

— M. le général Croutenbois !

Tout le monde se lève.

¹ Un fort volume contenant près de 1000 recettes mises à la portée des ménagères ; prix, fr. 3,50. — Le bureau du *Conteur* se charge de l'envoyer en remboursement.