

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 33 (1895)
Heft: 33

Artikel: Gâteau de Milan
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-195082>

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: 30.01.2025

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

aviez toujours près de vous une vieilleuse .. Mon père s'est trouvé très honoré de voir sa fille désignée pour remplir cet emploi... Je vais donc rester toute la nuit près de vous, Monseigneur... Oh ! vous pouvez dormir tranquille, je vous veillerai bien...

Monseigneur Bravard eut toutes les peines du monde à ne pas éclater de rire, tant le quiproquo lui parut plaisant ; néanmoins, il garda son sérieux, et, en quelques mots, expliqua à la jeune fille qu'il s'agissait simplement d'une petite lampe.

Puis après avoir complimenté la jolie Pauline Meunier sur sa tenue décente et l'avoir remerciée de son bon vouloir, il congédia en souriant cette vieilleuse d'un nouveau genre.

HENRI DATIN.

Aux célibataires.

Dans les *Annales politiques et littéraires*, M. Ad Brisson faisant l'analyse d'un récent ouvrage du professeur italien M. Mantegazza, s'exprime ainsi sur la partie du livre qui traite des célibataires :

« M. Mantegazza pense que le mariage est la meilleure forme de l'amour ; il plaint les vieux garçons peureux et méditatifs qui arrivent à la vieillesse sans avoir eu le courage de se décider, et qui meurent sans avoir connu la douceur du foyer domestique et du nid familial. Donc, ô célibataires ! hâtez-vous de convoler, mais tâchez de bien choisir vos fiancées.

» Ecoutez les conseils de M. Mantegazza ; observez-les soigneusement au physique et au moral. Méfiez-vous des brunes trop maigres qui ont les yeux trop noirs, et quelque brins de duvet sur la lèvre supérieure. Ce sont des tempéraments passionnés qui vous causeront mille embarras.

» Méfiez-vous aussi des blondes trop grasses ; leur nonchalance vous fera mourir.

» Cherchez une fille qui ne soit ni trop blonde ni trop brune, ni trop douce ni trop brusque, ni trop volontaire ni trop soumise, et surtout qui aime les enfants. Vous reconnaîtrez à ce signe infaillible celle qui doit assurer votre bonheur.

» Si vous êtes vieux, n'épousez pas une jeunesse, à moins que vous ne soyez un homme de génie, comme Gœthe ou Victor Hugo, et que vous inspiriez à votre femme une grande admiration.

» N'épousez jamais une étrangère appartenant à une race lointaine, une Slave si vous êtes Marseillais, une Anglaise si vous êtes Parisien. Ou bien la cruelle « incompatibilité d'humeur » vous guettera pour vous conduire au divorce.

» Etre d'un autre pays que notre compagne, dit M. Mantegazza, ne signifie pas seulement parler une autre langue, mais veut dire, en outre, aimer, sentir, penser, haïr, désirer des choses différentes. Nous sommes tous les fragments

vivants de la longue histoire de nombreux siècles, et faire accorder, souder deux créatures nées sous des cieux différents, élevées dans des goûts différents, avec des idéals différents de religion, de moralité, de pratiques, de coutumes, est une chose possible, mais difficile et rare. »

Gâteau de Milan. — Prenez 150 grammes de belle farine, autant de sucre en poudre, autant de beurre très frais que vous pétrissez un peu pour l'adoucir. Ceci étant fait, ajoutez-y la moitié d'un zeste de citron, soit l'écorce jaune hâchée et râpée très finement, un soupçon de sel et trois jaunes d'œufs. Pétrissez vivement le tout ensemble pour en obtenir une pâte un peu ferme lisse et compacte.

Étendez ensuite cette préparation avec le rouleau à pâtisserie, en lui donnant l'épaisseur de deux pièces de cinq francs, puis formez-en plusieurs petits ronds coupés à l'aide d'un verre ordinaire, ou de préférence avec des moules en fer blanc festonné.

Placez ces petits gâteaux sur une plaque à pâtisserie ou une feuille de papier beurré ; dorez-les avec un œuf ou du lait, et faites-les cuire pendant une demi-heure dans un four médiocre.

Ce gâteau, qui est relativement peu coûteux et facile à préparer, se conserve longtemps frais et forme un dessert très apprécié, même avec le thé. (*Agenda des dames.*)

Pour conserver le beurre frais. — Pour tenir le beurre frais, sans glace, mettez-le dans une assiette que vous placez sur une soucoupe renversée, le tout dans un plat creux avec de l'eau presque jusqu'au haut de la soucoupe. Prenez ensuite un pot à fleurs neuf non verni que vous laverez soigneusement et dont vous couvrez le beurre ; les bords du vase doivent tremper dans l'eau. Posez le tout dans un courant d'air. L'évaporation de l'eau suffira pour conserver au beurre sa fraîcheur et sa fermeté.

Pot-au-feu. — Pour un bouillon ordinaire, c'est-à-dire pour quatre à six personnes, on peut employer un kilogramme et plus de viande, les os compris, quatre litres d'eau, deux ou trois navets, autant de carottes ou de panais, un oignon dans lequel on aura piqué deux ou trois clous de girofle, et le « bouquet », comprenant un ou deux poireaux, quelques branches de céleri et de persil liées ensemble.

Les ménagères avisées ajoutent encore dans la marmite les os (de gigot, côtelettes ou autres) de la veille, fussent-ils secs et décharnés ; elles savent bien que plus le vase est rempli de substances solides, moins il s'y fait de bouillon et plus celui-ci est succulent.

Dans les petits ménages de deux ou trois personnes, on pourrait, en employant les mêmes proportions que ci-dessus, faire le bouillon pour deux jours. Il est toujours bon, du reste, d'avoir pour les sauces un peu de bouillon en réserve. On le conserve en le dégraissant, et, après l'avoir passé soigneusement, on l'enferme quand il est refroidi.

Monument Ruchonnet. — *Heureux de s'associer à l'initiative éminemment pa-*

triotique prise par le Comité central et les Comités de district, en vue de l'érection d'un monument au regretté Louis Ruchonnet, le Conteur Vaudois recevra avec grand plaisir les dons qu'on voudra bien lui adresser. La liste en sera publiée et le produit versé dans la caisse du Comité central.

Il paraît que nous sommes fort mal renseignés sur la manière dont se comportent nos chemins de fer, car les détails suivants, donnés par le journal *La France*, nous étaient absolument inconnus jusqu'ici. Lisez :

« Une personne qui voyage actuellement en suisse, rapporte de curieux détails sur ce que l'on appelle là-bas, par antiphrase sans doute, la locomotion à vapeur :

» Certains trains ont, paraît-il, une allure si paternelle, que le mécanicien descend parfois de sa machine pour aller fermer une porte de grange demeurée ouverte. Récemment, le chauffeur est descendu pour courir à la fontaine : sa fiancée y remplissait sa seille. Après avoir donné à la belle enfant un baiser chaleureux, — un baiser de chauffeur, — il l'aida à remettre sa seille sur sa tête, puis regagna sa locomotive au petit pas de course.

» On n'a pas idée de ça en France ! »

Boutades.

Les surprises du style administratif. Le registre des naissances d'une mairie de Saône-et-Loire contient la perle suivante :

« Ce jour, 5 juillet 1895, la femme Antoinette Durand, âgée de vingt-cinq ans, a donné le jour à un enfant aveugle... »

Pendant le dîner, un invité parle étourdiment de la profonde bêtise d'un fonctionnaire, d'un sous-préfet, si vous voulez.

— Quelle gaffe, mon ami, lui dit après le repas le maître de la maison, c'est le frère de ce sous-préfet qui était à côté de vous.

— Mais je ne pouvais pas le savoir !

— Ma femme vous faisait des signes.

L'invité, ingénument :

— Je croyais qu'elle me faisait de l'œil.

Un passant voit un logement à louer avec la mention : « Heure à tous les étages, »

Accompagné du propriétaire, il visite le local, mais cherche en vain le cadran indiqué.

— Mais, dit-il, l'heure à tous les étages ?

— Eh ! mon bon, regardez par la fenêtre, l'horloge de l'église, elle est en face !

L. MONNET.

LAUSANNE — IMPRIMERIE GUILLOUD-HOWARD