

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 27 (1889)
Heft: 17

Artikel: Recette
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-191024>

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: 15.05.2025

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

ce pacha, auquel il apportait une superbe pièce de gibier. Il le trouva digérant son dîner dans un moelleux fauteuil. Ils causèrent de choses et d'autres, et tout à coup, à la vue de l'embompiment du seigneur bernois, le paysan lui dit :

— Comme votre santé est florissante, monsieur le bailli !... Je ne sais trop comment vous faites ; moi, je mange souvent et de bon appétit, et je suis toujours maigre. Je n'y comprends vraiment rien.

Le bailli, s'enfonçant dans les profondeurs de son siège et se mettant bien à son aise, répondit à son visiteur :

— Ce n'est pas de *mancher* beaucoup qui nous *encreisse* mon ami, mais c'est de *mancher* à *brobos*. Voici comment *che* me *gonduis* d'après les *gonzeils* de mon *cuissinier*, *ein* honnête *garzon*, *che* *buis* pas le nier.

Che me *lêfe* à sept heures *beut-être*, et je prends du *gafé*, *dout* au plus de *zing* à *zix* tasses, avec un *beu* de *peurre* et de *vromage fleux*, *agompagnés* de deux ou trois *pécasses* ou d'un autre *chipier*, enfin ce que je *beur*.

— Vous avez bien raison, monsieur le bailli.

— Oui, il faut du léger à mon *dche*. *Abrès zela* pas *davantache*, et pour deux heures ça va *pien* ; *che* ne *manche* du tout plus rien.

A dix heures *che* prends...

— Ah ! oui, c'est l'heure sèche.

— Moi *che* la mouille un *beu* par *raison* de *zanté* ; *buis* *che* prends *enfron* la moitié d'un pâté et deux *buteilles* de Lavaux, avec un ou deux *vrigandeaux*, *bommes* de terre *fracassées* et *zurtout* des oreilles de veaux.

Après ce petit *têcheüner*, j'attends sans que la faim me *dourmente* trop, *chusqu'au* moment de mon *tiner*.

— Ah ! vous dinez encore, monsieur le bailli ?...

— *Chestime* qu'il faut *touchours* *tiner* quand on *zuit* un *réchime*.

— Sans doute, mais sur le tard.

— Pas *blus* tard que *miti* ; c'est l'heure où l'on sent *ein beu* plus d'abêtir ; mais il faut *mancher* modérément, et ne boire *absoliment* que *bour* la *zoif*.

— D'abord c'est une *zoupe crâsse* qui remplit *gonfenablement* et fait que l'estomac est *téji* à *beu brès* satisfait. Ensuite le *pouilli* *afec* des *gornichons* ou des *rafonnets* et d'autres *bugreries*.

Après on en vient aux *poisons*, à des volailles bien *nurries* que l'on *manche* après le *ruti*, avec *gompote* ou *salate*. C'est un petit *tiner* qui ne *chène* pas l'estomac... *Ch'*oubliais le légume et les *endremets*... Enfin, au *désert*, je bois du *Jampagne*, très bon *abrès* le *Pourcogne* et le *Porteaux*. Et *abrès*

quelques fruits, quelques *betits câteaux*, on me sert le *gafé* avec *eine* liqueur fine...

Alors *che* ne pense plus *chamais* à la *cuissine chusqu'à quatre* heures, où *che* prend un *dout* petit goûter de *flandes*, *gonfiture*, qui rend *chusqu'au zoupper* la faim moins *imbortune*.

Entre deux on fait bien le plus *soufent* une *gollation* sans *imbortance*, de vin de la *Gôte* et *chambon*, avec des *caufres* à la grême *drès tégigates* ; mais tout cela ne *gompte* pas pour un repas.

De *zette* manière, *che* *basse* la *chour-née endière*... Ce n'est pas, *che* vous le *rébête*, la *crande guandidé* des plats qui fait la *craisse* et la *zanté*, c'est de se *nurrir* en temps utile et ne point se faire de bile... Vous vous en *truferez* pour le mieux, mon ami.

— Cependant, je crois que le soir, il ne faut pas trop charger l'estomac.

— Tout ça c'est du *bétise*. Le soir, quand le *dravail* est fini, quand je suis *dout* à fait tranquille, moi, *che* *zoupe* *gobieusement* !

(Imité de Mulhauser.)

ATLAS STIELER. — Nous posédons, depuis plusieurs jours déjà, la 10^{me} livraison de cet ouvrage, qui paraît à la librairie Benda, à Lausanne. Elle se compose de 3 cartes : 1^o une belle carte astronomique du système solaire ; 2^o la carte du nord de l'Espagne et midi de la France, où nous remarquons une foule de renseignements qui ne sont pas indiqués dans d'autres atlas ; 3^o la Russie d'Europe, avec ses grands fleuves, ses monts Ourals et ses plaines immenses. — On souscrit à la librairie susmentionnée.

Le mot de la charade de samedi est : *Maintien*. Ont deviné : Mme Orange, Genève ; MM. A. Bussien, Bouveret ; Eug. Bastian, Forel ; Gueissaz, coiffeur, Avenches ; Jules Martinet, Le Lieu ; Mansueti, à Winterthur. Le sort a donné la prime à ce dernier.

Problème, proposé par M. D. à Vufflens-le-Château :

« Après avoir donné à chaque lettre la valeur du nombre qui en marque le rang dans l'alphabet, déterminer le nom formé de 5 lettres, dont la somme est 46, et qui sont telles que la première, augmentée de la dernière, donne la troisième, celle-ci étant 18 fois plus grande que la deuxième et double de la quatrième, laquelle n'est que les $\frac{2}{13}$ de la première. Quel est ce nom ? »

Prime : Un objet utile.

Plusieurs de nos abonnés attendaient de nous un compte-rendu de la fête offerte aux blanchisseuses des bords du Léman par M. Lavanchy,

agent général de la société anglaise du « Sunlight savon ». Nous avons le regret de ne pouvoir répondre à leur désir, le *Conteur* n'ayant pas reçu d'invitation. Aussi, jamais ce fameux savon — malgré la colossale réclame de l'autre jour — ne pourra laver cet impardonnable oubli.

Recette.

Manière de faire les sandwiches. — Lorsqu'on prend le thé à une heure avancée dans la soirée, il est d'usage de joindre aux divers gâteaux, brioches, etc., des sandwiches, ou tartines de pain beurré, entre lesquelles on place soit une tranche de pâté de foie gras, soit une tranche de jambon ou même de filet de bœuf froid. Pour préparer ces sandwiches, on prend un pain sans croûte, fait exprès pour cet usage, on étend le beurre, qui doit être de première qualité, et on sale légèrement avec du sel fin. On taille alors la tartine, mince et régulière. Entre deux tartines on place des tranches minces de jambon ou de viande froide. Le tout ne doit pas dépasser l'épaisseur d'un doigt.

Boutades.

Tomy passe avec son papa devant l'hospice des Quinze-Vingts.

— Qu'est-ce que c'est que cette maison ? demande-t-il.

— C'est une maison pour les aveugles, répond le père.

— Mais alors, dit Tomy, pourquoi donc qu'y a des fenêtres ?

Un mot d'enfant trop bien élevé.

Bébé entre dans le salon : on lui a bien recommandé de saluer, mais il n'aperçoit aucun visiteur.

Alors Bébé, s'adressant aux quatre murs :

— Bonjour, personne !

En nous promenant dimanche dernier aux environs de Lausanne, nous avons lu cet écriteau affiché à la porte d'une fromagerie :

« Ce soir il y aura une assemblée, seule qui ne seront pas la trouveront la porte fermée. »

Entendu en caserne :

— Dites-donc, sergent, on parle toujours de quatre-vingt-treize ; qu'est-ce que c'est que ça ?

— Mais tout le monde sait ça... quatre-vingt-treize, c'est la révolution de 1830.

L. MONNET.

VINS DE VILLENEUVE

Amédée Monnet & Fils, Lausanne.

LAUSANNE. — IMPRIMERIE GUILLOU-DHOWARD.