

Recettes

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **34 (1896)**

Heft 7

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-195419>

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.

étourlo, lè dou compagnons s'eimbrellicoquent permi la patoura; l'ai s'étaisont lè quatre fai ein l'ai, que Sami rebedoulè d'ao coté d'ài boreinollio iò lo vouaïque à dzevatà et à sè trainà su sè quatre patèss permi lo fein, qu'on arài de on derbon per dedein 'na derbounaire, et boeillavè: « Yò es-tou, Djan? »

Ma fài, Djan, qu'avài rebattà tantqu'è vai la porta que va à la remisa, et qu'étais àoverta, lài s'étais einfatà sein lo volliài et fasài on boucan d'einfai permi lè petsà, lè bessès, lè cro et outro z'utis que l'avài déguelli ein s'eimbonmeint contrè et l'étais lè à einradzi po sè dépèdzi dè permi cliài z'esès.

Enfin, après prào dzemotàies et prào veindzancès, lè dou lulus recognaïssont lè z'adzi et sè retràovont déviant la porta dè la càva.

Djan preind la cliài dein sa catsetta et après avài essiyi tandi onna demi-hàora dè l'einfatà dein lo perte dè la saraille, que cliài dieusa dè cliài tsequavè adè, l'a portant pu la mettrè; et après avài frottà onna demi-dozaïna d'allumettès et s'étrè on bocon souplià lè d'ài, l'ont pu allumà on motson dè tsandalla et vairè bè po trovà lo bossaton.

Tandi cè teimps, lào fennès, qu'étaisont totès lè duè per tsi Djan et qu'avaint oïu lè gaillà, sè peinsont d'allà tot balameint po attuât cein que poivont tant avài à djazà cliài dou z'hommo.

— Dis vai, Djan, se fasài Sami, ein quequeliein on bocon, s'on fasài onna farça à noutrès fennès?

— Et quiet, Sami?

— Tè faut allà cutsi tsi no et mè, y'adri mè mettrè su ton lhi, po fèrè 'na rizarda

— Ma fài cein sarài d'ao risiblio; m'ài portant, ne sè pas!

— Oh te sà! rein què po rirè et po vairè lè frimoussès que vont fèrè cliài fennès.

— Eh bin, va que sà de. On va recaffà. Ein vao tou onco ion?

— Na, tè remacho.

— Eh bin déteint po ne pas mettrè lo fù, et alleint...

Quand sont à novion et que volliont ressailli pè la grandze, Djan s'eincobliè à n'on bet de lan, que fà betetiulà et s'étais su onna toma qu'étais tota dépoureaïnta po cein qu'on la frotvè ti lè dzo avouè d'ao vin, po la fèrè bouna, et vouaïque mon gailla, qu'avài met sè z'hailions d'ài la demeïnze, coffo à tsavon. Sami, qu'étais adè pe étourlo, sè cheint brelantsi, et ein vollieit sè rateni ye trait la boaiè à n'on bossaton dè piquietta que l'ai dzielliè dessus coumeint 'na seringa, que lo vouaïque mou coumeint 'na renaille. Enfin, après prào mau, l'on pu sè relevà, reboutsì lo perte d'ao bossat et s'ein allà tsacon tsi leu; kà vouinnà coumeint l'étaisont n'ont pas repeinsà à la farça que volliaovont fèrè.

Ma lè fennès qu'avaint oïu lo compliot d'ài dou farceu et que lè volliavont atrappà, s'étaisont peinsàies: « Ah! no volliont fèrè onna farça! eh bin, on lè va refèrè ào tot fin! »

— Tai ma cliài, fe la fenna à Sami à cliài à Djan, et va tè tsampà su mon lhi, et me y'adri su lo tin, et quand vindront on lào farà vairè que ne sein pe finnès què leu et on porà sè toodrè dè lè vairè dinsè couenà, et rirà bin quoui rirà lo derrai.

Dinsè de, dinsè fé. M'ài vo l'aisso à peinsà quoui fut motsè dein cill'affèrè. Quand la fenna à Djan ve arrevà Sami, dépoureaïnt coumeint on épondez, que ne poivè pas derè: papet! et que lè vai que n'est pas se n'hommo, le chàotè frou d'ao lhi coumeint se l'avài vu lo diablo et tracè frou. La fenna à Sami ein fà atant quand le vai que l'est Djan qu'arrevè et que sè va étairè su lo canapè, coffo coumeint onna panàire. Lè duès pernettès, totès vergognàosès et que bisquavont què d'ài sorcièrès, sè reincontrent ào màiteïn dé la tserràire.

— Ne sein robàtès ào tot fin, fe la fenna à Sami; m'ài ton Djan est galé; l'eimpouésènè la toma et l'ein est tot eimbardouffà.

— Ao bin, va pi vairè lo tin, repond la fenna à Djan; ne sè pas que l'eimpouésènè; m'ài crayo bin que soo d'ao crào dè vereïn, et prepara pi on petit buïon po dèman.

Et lè duè pernettès sè diont atsivo! et se vont reduirè; m'ài l'étaisont furieusès. L'ont bin coudi disputà ein arveint à l'hotò, m'ài lè dou lurons que droumessont coumeint d'ài toupins n'ont rein oïu; et l'est dinsè que s'est passà lo premi dzo dè lào z'eintrèie dein lè z'autorità.

Simple histoire.

François-Jacob Durand, qui professa à l'Académie de Lausanne, de 1788 à 1816, surnommé « l'ami des étudiants, » et très populaire à Lausanne, se promenait dans nos environs avec un jeune Anglais de 18 à 20 ans et d'un caractère fort léger.

M. Durand cherchait à fixer l'attention de son élève sur quelque sujet important, quand ils aperçoivent, sur le bord du sentier, une paire de souliers tout terreux, qu'ils jugent appartenir à un pauvre paysan qui travaillait dans le champ voisin, et qui se disposait à quitter son ouvrage pour aller prendre son repas.

A cette vue, le jeune homme dit au professeur: « Il faut jouer un tour à cet homme: cachons-lui ses souliers; plaçons-nous derrière la haie et voyons quel sera son embarras! »

— Mon ami, répond l'honorable professeur, il né faut jamais se divertir aux dépens d'un pauvre diable. Faites, croyez-moi, une action plus digne de vous. Mettez un écu de quatre francs dans chacun de ces souliers, et ne nous montrons point.

L'Anglais obéit et vint se placer ensuite avec le professeur derrière un gros buisson, à travers lequel on pouvait cependant remarquer aisément quelle serait la surprise du campagnard.

Ce dernier approche, et, tout en passant ses bras dans les manches de sa veste, il met le pied dans un de ses souliers... Il sent un corps étranger; il se baisse et trouve l'écu! Le plus grand étonnement se peint sur son visage. Il tourne, retourne, examine la pièce d'argent, il regarde autour de lui... personne.

Alors il met les quatre francs dans sa poche, en s'approchant de l'autre soulier. Mais quelles ne sont pas sa surprise et son émotion lorsqu'il voit le second écu!... « O mon Dieu! s'écrie-t-il, tu savais que mes enfants n'avaient plus de pain, que ma femme était malade et que je n'avais aucune ressource: je vois bien que tu n'abandonnes jamais ceux qui se confient en toi. »

L'émotion du jeune homme était visible; des larmes humectaient ses paupières.

— Eh bien, lui dit M. Durand, n'êtes-vous pas plus content de ce que vous avez fait que de ce que vous aviez envie de faire?

— Ah! cher et bon professeur! Vous m'avez donné une leçon que je n'oublierai jamais!

Recettes.

Petits pois à la française. — Maniez dans la casserole vos pois avec un morceau de beurre, ajoutez-y une laitue ficelée avec quelques branches de persil, quatre ou cinq oignons nouveaux, du sel et un peu de sucre, mouillez vos pois d'eau, à moitié. Faites bouillir, puis mettez-les, couverts, sur un petit feu, à mijoter tout doucement. Au moment de servir, on les lie avec un peu de beurre manié avec de la farine.

C'est une délicieuse méthode qui permet de savourer tout le suc de ce légume.

Les pois au lard représentent un mets plus ordinaire, qui, tout en permettant d'employer des pois moyens, n'en a pas moins sa saveur spéciale.

Voici la recette pour les préparer:

Coupez en dés du lard de poitrine; faites-le revenir doucement au beurre, saupoudrez d'une cuillerée de farine, laissez cuire un peu, mouillez; quand la sauce bout, mettez vos pois, quelques oignons nouveaux et un bouquet garni. Salez prudemment, à cause du lard, et laissez cuire doucement. Enlevez, pour servir, le bouquet garni.

Conservation de l'encre dans les encriers. — Voici une recette d'une efficacité certaine pour conserver la limpidité de l'encre et empêcher la moisissure: Mettez dans votre encrier un peu d'acide salicylique, la valeur d'un à deux grammes pour un litre d'encre. Votre ménagère aura toujours en réserve, dans sa pharmacie de maison, un peu de ce préservatif par excellence, pour ses confitures, ses conserves, etc. Mettez-en un peu dans votre encrier, vous vous éviterez bien des impatiences et bien des *cacabos*.

L'idée nous est venue également d'en mettre dans la colle d'amidon, qui est d'un emploi journalier dans les ateliers d'imprimerie. Le résultat fut de tous points excellent. On sait avec quelle facilité elle s'aigrit et se décompose, surtout en été, en répandant une odeur nauséabonde. L'addition d'un peu d'acide salicylique, en préparant l'amidon, a toujours conservé celle-ci, jusqu'à extinction, aussi fraîche que le jour de sa préparation. Les amateurs photographes, pour le collage de leurs épreuves, pourraient faire leur profit de cette expérience.

Livraison de *février* de la BIBLIOTHÈQUE UNIVERSELLE: L'éducation des jeunes filles, par A. de Verdilhac. — (Œuvre d'amour. Nouv., par M. T. Combe. — Le Vatican et les évolutions de la politique papale, par M. F. Dumur. — Une réhabilitation. Nouvelle, par M^{lle} M. Damad. — La Sibérie ignorée, d'après un récent voyage, par M. Michel Delines. — Une ligue nationale, par M. Ed. Tallichet. — Attraction négative. Nouvelle, de M. Frank-R. Stockton. — Chroniques parisienne, italienne, allemande, anglaise, russe, suisse, scientifique et politique.

Bureau: place de la Louve, 1, Lausanne.

Boutades.

A une conférence sur les droits de la femme:

La conférencière. — Oui, mes chères amies, où serait l'homme s'il n'y avait pas eu la femme? (*S'arrêtant un instant et regardant autour d'elle.*) — Je le répète, où serait l'homme s'il n'y avait pas eu la femme?

Voix dans la galerie. — Au paradis, madame.

Entre deux amis:

— Tu sais que le jeune X. se marie demain avec mademoiselle N.?

— Mais, j'ai cru qu'ils étaient déjà mariés.

— Pourquoi?

— Parce que, il y a deux semaines, je les ai rencontrés marchant l'un devant l'autre sans se dire un mot.

Section bourgeoise de gymnastique. — C'est aujourd'hui que cette vaillante Société donne sa soirée annuelle, dans la grande salle du Théâtre. Elle aura, comme d'habitude, grand succès, car le programme est des plus attrayants. Nous y remarquons entre autres la *Grande danse andalouse*, par seize danseurs et danseuses. — Il est donc prudent de prendre ses billets de bonne heure.

THÉÂTRE. — Demain, dimanche, **Le Maître de forges**, de Georges Ohnet, drame en cinq actes. — Rideau à 8 heures.

Jeudi prochain, 20 février, représentation extraordinaire au bénéfice de **M. Monin**, régisseur général. Le grand succès actuel de l'Odéon, **Pour la Couronne**, pièce en cinq actes de **François Coppée**. Nous sommes sûrs d'une salle comble pour le bénéfice du sympathique régisseur, depuis deux ans parmi nous. On se souvient que, avant que fût jouée, à Paris, la belle œuvre de Coppée, le public lausannois avait eu la rare fortune d'en entendre la lecture, par l'auteur lui-même. Chacun, aujourd'hui, voudra assister à la représentation.

L. MONNET.

Lausanne. — Imprimerie Guilloud-Howard.