

**Zeitschrift:** Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande  
**Band:** 37 (1899)  
**Heft:** 43

**Artikel:** Carottes aux oignons à la bourgeoise  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-197798>

### **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:** 06.02.2025

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

créyeint que, sein li, jamé la cariole ne sarai arreveia amont lo cret.

O! gros dè bragua et pou dè fé! vouaiquie cein qu'on sè peinsè quand on out cliào lulus à forta pliatena, que sè veintont d'avai éta pertot, d'avai fé çosse, d'avai fé cein, savont tot, l'ont tot vu, n'a min à leu po fèrè quiet que sai et 'na boun'eimpatia ne sont què dai petits compagnons à l'ovradzo et dai bedants à quoui sarai onco prào ézi dè fèrè encrainè què lè macarounis sè sciýont su lè tsamps, coumeint dè la bâte et qu'on lè pertousè avouè 'na mèche et on virebourquie.

Faut don jamé preindrè po dâo boun'ardzeint tot cein que cliào gaillâ diont et s'on pào lè remotsi bin adrà quand niaffont disne, faut pas s'en fèrè fauna, coumeint cé coo que vé vo derè :

On gaillâ dè pè Maracon, qu'étai dein lè mouscatéro, avai fè la campagne dâo Sonderbon, ein 47, et l'avai éta avouè sa compagni dein lo canton dè Fribor. Cè gaillâ, qu'avai 'na niassa dâo tonaire, étai lo pè crouè sordâ dè la compagni : ài rehiuvès et ài z'avant-rehiuvès, s'amenavè adè tot coffo, revou tot dè travai, lè craijès totès naires, son fusi et son sabro tot rouilli, et, ài rasseimblièments, l'étai adè à l'hostiau; mà cein lo gravavè pas, quand revegnâi, dè sè pavanà pè lo veladzo et dein lè pintès ein sè bragueint d'avai fé çosse et d'avai fé cein; rein qu'à l'ouère, on arâi djurâ que l'étai lo premi sordâ dâo canton dè Vaud et que l'ein savâi, po lo mein, atant qu'on colonet.

Quand don lè Fribordzâi et lè z'autro euront bastâ et que lo Sonderbon fe demoli, noutron coo revegne, à l'hotè et onna né, à la pinta, que dèvezâont dè clia campagne, sè bragavè qu'on dianstre; desâi que l'avai tiâ, tot solet, trai Fribordzâi ein on iadzo, d'on mimo coup, que, tandi la campagne, l'ein avai eimbrotsi âo mein trâi ceint cinquanta et ètèrti lo drobblio, sein comptâ cliào que n'avai pu qu'estraupâ. Desâi onco que lo capitèno et mimameint lo majo, veignont adè l'âi demandâ coumeint faillâi fèrè po çosse et po cein et que, sein li, on ne sâ pas cein que la compagni sarâi dévenia. Bref! on mouè dè dzanliès.

Adon, on luron que lo cognessâi du grantein et que l'attiatvè deblliottâ cliào gandoises, l'âi fè :

— Kaise-tè, dzanliào que t'è ! âo Sonderbon, te n'as petètrè papi teri on coup dè fusi, l'arâi z'u trâo poaire : d'ailleu on m'a sublliâ que te n'êtai jamé quie, po cein que te tè catsivè, et que t'allavè dremi dezo on arbo tandi que tè camarardès ferrailivont, que mimameint, on iadzo que te droumessâi, te tè laissi brottâ lè frindzès dè tè z'èpoletès verdès pè 'na tchivra qu'avai cein prâi po de l'herba !

#### De tout temps il y a eu des ivrognes.

La *Statistique vaudoise* publie les notes suivantes, de M. Dumur, ancien président, sur la répression de l'intempérance, du xiv<sup>e</sup> au xvii<sup>e</sup> siècle :

« La ville épiscopale de Lausanne, appelée à recevoir constamment dans ses murs des voyageurs de toute espèce et de longues processions de pèlerins, eut sans doute de bonne heure de nombreuses hôtelleries et tavernes. Le *Plaix général* de 1368 déjà, règlemente avec soin ce qui concerne ces établissements et, dans ses articles 74 et 103 à 109, fournit quelques détails assez piquants. On y voit, par exemple, que cette population de passage était loin d'être toujours paisible et commode, et que tel consommateur, après avoir bu largement, était tout prêt à prendre furtivement la porte, sans payer son écot. Le tavernier en était alors à accepter des gages ou à provoquer une condamnation à l'amende.

» Pour l'habitant de la ville, et pour celui qui n'était pas le premier venu, la législation était paternelle et pleine d'une charmante mansuétude. Si par aventure quelque honnête bourgeois se trouvait de nuit en état d'ébriété et refusait de payer le vin bu, le tavernier devait bien se garder d'entrer en discussion avec lui à ce sujet. Il lui était prescrit au contraire d'allumer une lanterne, de prendre gentiment sous le bras ce client grincheux et de le reconduire lui-même ou de le faire accompagner jusqu'à domicile. Le lendemain seulement le tavernier pouvait parler de règlement de compte, mais alors il était cru sur parole jusqu'à concurrence de 5 sols ».

**Production du vignoble. Consommation.** — D'après l'Annuaire officiel de 1869, la récolte du vin vaudois a été de 29 millions de pots (43,500,000 litres) et la consommation du vin de 65 pots (97 litres) par tête.

De 1886 à 1895, le rendement annuel du vignoble vaudois a été en moyenne de 35,488,300 litres, représentant une valeur de 45 millions de francs.

Le 20 % de la production totale du vignoble est consommé par le producteur et son personnel d'exploitation; le 25 % suffit au service des hôtels, auberges et débits du canton; le 55 % est exporté essentiellement dans les autres cantons de la Suisse.

**La plus haute réclame du monde.** — On sait que l'ascension du Mont-Blanc n'offre pas de très grandes difficultés aux alpinistes exercés. Le savant Janssen s'y est fait conduire en chaise à porteurs; il est vrai que ça lui a coûté quelque chose.

Depuis 413 ans que l'on y monte, le chiffre de 1665 ascensions a été inscrit officiellement dans le registre de Chamoniex.

Malgré tout, il est probable que toutes les personnes qui ont effectué ce long trajet en ont gardé un souvenir grandiose. Mais l'une des choses qui doivent frapper le touriste au moment où il atteint le sommet, c'est de voir, au-dessus de la porte de la massive cabane que l'on a baptisée, un peu présomptueusement, du nom d'observatoire Janssen, c'est de voir, disons-nous, une affiche du champagne Ruinart.

**La Suisse au XIX<sup>e</sup> siècle.** — La 18<sup>me</sup> livraison de cet intéressant ouvrage, publié en français par M. F. Payot, éditeur, à Lausanne, et, en allemand, chez MM. Schmid et Francke, à Berne, sous la direction de M. Paul Seippel, professeur à l'École polytechnique de Zurich, contient la suite de l'histoire des sciences physiques et historiques au XIX<sup>e</sup> siècle, et le commencement de l'histoire littéraire; les lettres dans la Suisse allemande au XIX<sup>e</sup> siècle, par Oscar Fiesler, rédacteur à St-Gall. Cette livraison est illustrée d'une façon très intéressante, de nombreux portraits de savants et d'historiens.

#### Carottes aux oignons à la bourgeoise.

— Ayez des carottes et à peu près un tiers de leur quantité d'oignons; coupez le tout en tranches très minces, et passez-le dans la poêle, avec de l'huile ou du beurre, ou du saindoux. Pendant cette opération, vous remuez et retournerez souvent avec la cuiller, afin qu'elles ne s'attachent pas: assaisonnez à l'ordinaire, et, lorsque le ragoût vous paraîtra suffisamment cuit, vous le verserez dans une casserole et ferez bouillir un moment; vous y joindrez un peu de coulis; si vous n'en avez pas, vous y suppléerez par une pincée de farine et vous mouillerez avec du bouillon ou jus ou bouillon mitigé avec du lait; quand il aura pris goût, vous le lierez avec deux ou trois jaunes d'œufs, un filet de vinaigre et du persil bien haché.

**Pigeon à la provençale.** — Ayez un très beau pigeon, lardez-le après l'avoir plumé, flambé et trossé, de morceaux d'anchois. Faites-le revenir dans l'huile d'olive bouillante à petit feu. Pendant ce temps, passez dans la poêle de petits oignons, tous de même grosseur, et lorsqu'ils seront d'un beau jaune, ajoutez-les au pigeon; mettez une petite gousse d'ail et un bouquet de cerfeuil, mouillez

avec un peu de bouillon et un verre de bon vin blanc; laissez mijoter lentement et réduire la cuisson, après quoi, retirez l'ail et le cerfeuil; dégraissez un peu. Ajoutez un jus de citron, et servez le pigeon entouré de petits croûtons et des oignons.

**Pour laver les cravates ou rubans de soie,** on se sert d'eau de pommes de terre que l'on obtient en râpant des pommes de terre crues et en les pressant. Les tissus de soie lavés à cette eau se nettoient très bien, ne perdent rien de leurs couleurs et acquièrent un brillant particulier. Le savon devient ici inutile.

Un peu de pétrole dans le cirage rend celui-ci plus brillant et accélère considérablement le brillantage de la chaussure.

#### Boutades.

Une femme ayant au moins la cinquantaine est citée comme témoin dans un procès de Cour d'assises. On lui demande son âge.

— Trente-neuf ans, répond-elle sans sourciller.

Le président avec bonhomie :

— Bien; à présent, jurez de ne dire que la vérité!

Mme B..., demeurée veuve avec une fillette aujourd'hui âgée de cinq ans, va se remarier.

— Tu sais, disait l'enfant à l'une de ses petites amies, je vais avoir un papa tout neuf.

Au bureau de l'état civil, à la mairie.

Une bonne. — Je voudrais me marier d'ici à un mois, et que ça ne traîne pas.

L'employé. — Veuillez délivrer le nom du prétendu.

La bonne. — Je ne sais pas. J'en ai deux en vue. Laissez le nom en blanc.

En correctionnelle.

Le président. — Prévenu, expliquez-moi comment vous vous y êtes pris pour transporter, à vous seul, un coffre-fort aussi lourd, et cela sans donner l'éveil?

Le prévenu. — C'est pas la peine, monsieur le président, vous ne réussirez jamais à le faire.

**THÉÂTRE.** — **Le monde où l'on s'ennuie** a décidément bien des charmes. Il avait attiré jeudi soir, au théâtre, un très nombreux auditoire, qui a beaucoup ri et qui a applaudi plus encore. Mais tout l'esprit de Pailleron n'eût pas suffi, à lui seul; il lui fallait des interprètes comme les excellents et très consciencieux artistes de notre troupe actuelle, la meilleure que nous ayons eue. Si, maintenant, notre public ne leur tient pas fidèle compagnie, durant toute la saison, c'est à désespérer du théâtre à Lausanne. Nous n'en sommes point encore là, heureusement.

Demain, dimanche, un drame qui n'est plus d'hier, mais qui a toujours grand succès, **Marie-Jeanne ou la femme du peuple**. 5 actes de d'Ennery et Maillan. On commencera par un acte de Grenet Dancourt, **Le Phoque**. — Rideau à 8 heures.

L. MONNET.

Le docteur HERMANN, d'Athènes (Grèce), écrit : « Les **Pilules hémato-gènes** du docteur Vindevogel m'ont toujours pleinement satisfait. Ce reconstituant est le plus efficace de tous ceux qui m'ont été soumis pour combattre avec certitude les divers cas d'anémie, de faiblesse et d'épuisement ».

125 pilules à fr. 4.50. — Dépôt dans toute pharmacie.

Papeterie L. MONNET, Lausanne.

3, RUE PÉPINET, 3

AGENDAS DE BUREAUX  
POUR 1900

Lausanne. — Imprimerie Guilloud-Howard.