

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 38 (1900)
Heft: 14

Artikel: Recette
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-198112>

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: 13.05.2025

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

Nous qui avons le bonheur d'avoir toute une face d'église dans un merveilleux état de délabrement, avec des fissures du haut en bas, des moellons branlants et d'autres entassés dans le plus pittoresque imprévu; nous qui possédons maintenant vis-à-vis de cette façade historique, l'édifice battant neuf de l'hôtel des postes, qui en fait ressortir avec tant de vigueur la vétusté; nous qui pouvons lire sur ce mur plusieurs siècles de notre passé; nous enfin qui avons découvert ce trésor il y a peu d'années, nous consentirions à l'anéantir! Ah! messieurs, c'est pour lors qu'il n'y aurait jamais assez d'eau dans nos réservoirs pour nous laver d'un crime pareil.

Ne démolissons pas Saint-François et gardons-nous par-dessus tout de toucher à sa partie méridionale. Ce faisant, nous comble-rions d'aise les fidèles, les amis des sapeurs-pompier, les amis du vieux Lausanne, les archéologues et les étrangers. Et les cent cinquante mille francs que nous aurions consacré à mutiler notre chère façade, nous les employerions à construire la grande salle de concert.

J'ai dit.

XX.

Collombier, février 1900.

A Monsieur le rédacteur du *Conteur Vaudois*.

Monsieur le rédacteur,

Etant retenu en chambre par cette terrible grippe, je viens, à titre de passe-temps, vous raconter une histoire qui est déjà un peu vieille, mais véridique. Peut-être pourra-elle trouver place dans votre aimable *Conteur*. Elle m'a été racontée en patois par mon beau-père, à qui elle est arrivée, et j'essaie de la reproduire dans le dialecte de nos anciens.

On acte dè bordzéi que n'a rein cotta!

Tsacôn sâ cein que l'est qu'on acte dè bordzéi: onna folhie dè papai timbrâ que faut avâi deïn sa catzetta quand on vâo allâ pè lo défrou. Cein cottè rudo cè papai quand l'ai ia totè lè z'ècretourè, lè signature, la tzancellèri dè l'Etat et dè la coumouna, etcepra... Adon vouaïque coumeint noutron père-grand ein a zu iena que ne lâi a rein cotta.

Ein quaranta-sat, adon dâo Sonderbond, lo bio-père faisâi einpartia dè la batteri dè Monsu Valette. Quand l'on zu prâi Fribor, l'a faillu allâ contrè lo Vallai que renasquavè, et clia battèri fe cantenaie à Yvorne, lo payi dâo bon vin, po garda la frontière.

La demeindze, quand cliaïo z'artilleus on zu étâ ào prèdz et que l'on zu étâ libro, lo bio-père s'est met à sè promenâ pè lo veladzo po lo vesita, ka me faut vo derè que l'eïn est bordzâi, tot parai que ne l'ai a jamais zu demâorâ, vu que l'est né et a zu étâ éléva permi les fivès de la dzou dè Bire ào dè Mourtzi.

Tot ein verouneïn perquiè, ie vai on bon villho dévânt onna balla maison que l'ai fâ dinse. « Quoui tzeitzi-vo perquiè, artilleu? »

— Ne tzertzo nion, mè promino por veyrè mon veladzo, ka su bordzâi d'ice et lè lo premi iadzo que lâi vigno, et cein mè fâ pliési.

— Vo zité bordzai d'ice! que lâi fâ lo villho, coumeïn vo zapela-vo?

— Su on tò, mon père sè nommavè dinse, et mon père-grand assebin.

— Oh! iè zu cognu voutron père-grand, vouaïque-lè sa maison... Oh! que cein mè fâ pliési! Veni dedein bâirè on verro.

Lè vouaïque partis pè la cava, onna tota balla cava; à drâite, lai avâi lè zègre-face; à gautze, onna pecheinta reintcha dè bossets, qu'avion ti la marqua dè l'annâie dû lo quaranta-sat tant qu'au pliè villho.

« Ah! dese mon bio-père, cein mè fara rudo pliési dè bâirè on iadzo dè cé Yvorne, ma dâo veretablio, kâ n'eïn nè jamais rein zu bu! » Faut vo derè que n'avâi què vingt-cinq ans et

que jamais n'avâi zu bu què dau bliesson ào bin dâo penatet.

Lo villho tirè don dâo quaranta-sat et lâi demandè: « Coumeint lo trovâ-vo? »

— O bin, vouaïque, l'aré cru meillau; n'eïn pé Montlavela dâo chaton qu'on fâ avoué cliaïo petits bliessons què asse bon què cé-sigue.

« Atteind-mé pi, que peïnsa lo villho. Et guelliené à on autro bosset. » Et stuce! et stu-ce! coument lo trovâ-vo? — A ma fai, stu coup, c'est d'âo tot bon et d'âo tot bon!!! L'eïn bè-vestossent dè ti les bossets dè totè lè z'annâies.

Assebin y avâi grand tein, que l'artilleu n'avâi plliè sâi, mà n'ouzavè rein deré; bevessai adè....

Lo villhie terivè deïn on terru que tagnâi bin quartetta; quand l'étaï por li, bèvessai feinamèint onna petita gotta, mà po l'artilleu, l'étaï adè plien lo terru!!!

Quand l'iron tot gotta, mon bio-père n'avâi pa onco grand mau; s'est sailli ein bin remacheint lo villho et martzivè drâi coumeint on l, mà quand l'a zu bailli lo conto po arrevâ à la granta tzeraira, l'a tot vu épelluâ et n'a jamais pu allâ pliè llien. Lè camerado ont du lâi bailli on cou dè man por reintra au quartai: L'ai su resta trâi dzo que mè desai; pa zi malado, ma n'été pas deïn lo cas dè mè remouâ. Lo capitaino à quoui on avâi conta l'histoire est venu mè vairè, et lè z'allâ demandâ ào villho cein que m'avâi bailli po m'areindzi dè la sorta:

— N'aussi pas cousin, capitaino, que fâ lo villho ein riseïn, n'a rein dè mau; l'ai yé bailli se n'acte dè bordzâizi..

Faut vo derè que lo villho étâi du grand teimps deïn la municipalità!!!

Veillez agréer, Monsieur le rédacteur, l'assurance de la parfaite considération et les salutations empressées de

Votre fidèle abonné,

JULES ROCHAT-DELACRÉTAZ.

Ne pas confondre confiseur avec confesseur.

Trois Anglais venaient de rentrer à l'hôtel de Martigny, harassés d'une longue course dans les alpes voisines. Après avoir demandé un déjeuner « très confortabel », dont les préparatifs devaient durer au moins une heure, ils demandèrent qu'on les conduisit chez un confiseur, afin d'apaiser, au moyen de quelques friandises, la faim atroce qui les dévorait.

Malheureusement, le mot *confiseur* fut prononcé de telle manière que le garçon de l'hôtel crut que ces messieurs demandaient un *confesseur*.

« Vous n'avez qu'à me suivre, milords, » dit le garçon, et les trois Anglais d'arpenter le terrain à grands pas, grâce à trois paires d'échasses de hauteur peu commune.

On arrive devant le presbytère; le garçon dit à la domestique d'aller prévenir le révérend curé des pieux désirs qui animaient ces touristes. Très édifié de cet appel fait à son zèle, M. le curé revêt son surplis et son étole et descendant dans la pièce où les étrangers avaient été introduits.

Qu'on juge de la scène qui se passa!

D'abord un triple *goddam*! répondit au salut du vénérable ecclésiastique, puis l'on s'expliqua tant bien que mal.

— *Je ne voulais pas confesser moà*, criait le plus irrité des trois, *je avais pas la religion de vô; je voulais manger tout de suite!*

— *Guide, vous étè un homme stioupid!* ajoutait un autre.

L'irritation fit bientôt place à un échange de politesses, et M. le curé, riant le premier du quiproquo, accompagna lui-même complaisamment ses pénitents manqués au magasin où il leur tardait tant d'arriver.

Recette.

Oufs à la capucine. — Cuire 6 pommes de terre à l'eau salée et 6 œufs jusqu'à ce qu'ils soient durs. Plongez ceux-ci à l'eau froide pendant 2 minutes, égalez-les et remettez-les dans de l'eau tiède.

D'autre part, passez au beurre un gros oignon haché, saupoudrez-le d'une cuillerée de farine; cuisez ce roux un instant et mouillez-le avec 3 décilitres de bouillon. Remuez la sauce jusqu'à l'ébullition; ajoutez-y quelques champignons finement hachés et une cuillerée à café de persil. Laissez cuire 5 minutes, retirez 6 cuillerées de cette sauce dans une petite casserole, et mettez dans ce qui reste les pommes de terre coupées en rondelles. Faites mijoter 7 à 8 minutes, versez pommes et sauces dans un petit plat creux.

Coupez les œufs en minces rondelles et rangez-les sur les pommes de terre. Remettez la sauce réservée en ébullition; ajoutez-y, hors du feu, gros comme un œuf de pigeon de beurre de place en place, et mettez le plat à four vif, pour former rapidement un léger gratin. Cinq minutes suffisent si le four a un bon calorique, mais si on dispose d'une lampe de gaz, il ne faut pas hésiter à l'utiliser. Servez de suite en sortant le plat du four.

(Gourmet de Paris.)

Boutades.

Naïf avec trouvé dans une composition d'écologiste. Le sujet donné était: le lait.

« Le lait qu'on garde à la maison est toujours bien meilleur que celui qu'on porte à la laiterie... »

Chez la pharmacien:

— Regardez, dit un client qui pénètre précipitamment dans la pharmacie, vous vous êtes trompé. Vous m'avez donné de l'alun au lieu de bicarbonate de soude; je croyais que j'étais empoisonné.

— Ah! bigre, répond le pharmacien, c'est que ce n'est pas la même chose comme prix. Vous me redeviez 50 centimes.

En police correctionnelle!

— Les agents vous ont arrêté en état d'ivresse manifeste, faisant du scandale sur la voie publique, et vous les avez injuriés et frappés.

— Mon président, j'étais avec des camarades chez un mastroquet qui nous a versé des tas de liquides... chacun a bu de confiance...

— N'aggravez pas votre situation en compliquant votre cas du délit d'abus de confiance!...

THÉÂTRE — La saison de comédie s'est terminée hier soir par une brillante représentation du *Tour du monde d'un enfant de Paris*. La veille, déjà, un nombreux public assistait à la représentation du *Marquis de Villemer*. A ces deux soirées, fleurs et rappels n'ont pas manqué; témoignage modeste, sans doute, mais éloquent du bon souvenir que nos artistes laissent à Lausanne, où l'on espère les voir tous revenir l'hiver prochain, sous la direction de **M. Darcourt**. A l'opéra maintenant de prendre possession de notre théâtre, jusqu'au moment où les chaleurs — si elles viennent — l'en délogeront.

La rédaction: L. MONNET et V. FAVRAT.

Papeterie L. MONNET, Lausanne.
PSAUTIERS

Textes bibliques illustrés.

Cartes illustrées pour fêtes de Pâques.

Le docteur DUCHESNE, de Paris, écrit: « Décidément, les *Pilules hématogènes* du docteur Vindevozel sont pour moi le médicament par excellence dans toutes les convalescences. Lors d'une épidémie d'influenza je me suis toujours parfaitement trouvé de les avoir employées; les résultats escomptés ont toujours été rapides et m'ont donné complète satisfaction. »

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

Lausanne. — Imprimerie Guilloud-Howard.