Proverbes de la saison

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

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Le nouveau conteur vaudois et romand**

Band (Jahr): **80 (1953)**

Heft 2

PDF erstellt am: **13.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-228450

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

LE COIN DU GOURMET VAUDOIS

La merveille... des « Merveilles »

Une recette datant de 1889...

Notre modeste rubrique nous a valu d'encourageantes réactions. Voici ce que nous écrit aimablement Mme Ida Montandon-Borgeaud, à Pully.

Monsieur,

Je me fais un plaisir de vous envoyer la recette des « merveilles » de ma mère-grand (elle date de 1889) :

Proportions : 250 gr. de farine, 3 œufs entiers, 2 cuillerées à soupe de sucre fin, 4 cuillerées à soupe d'eau de fleur d'oranger (ou de bon kirsch de la région de Cossonay, ce qui vaut mieux).

Mettre la farine sur la table, l'écarter au centre, y ajouter le sucre, les œufs, le kirsch ; mêler et en faire une pâte ferme : laisser reposer 30 minutes : l'aplatir au rouleau et lui donner deux tours comme une pâte feuilletée ; aplatir la pâte très mince, puis avec la « roulette » on fait des incisions n'allant pas jusqu'au bord ; les « merveilles » se cuisent ensuite en grande friture, jusqu'à belle couleur dorée ; les égoutter et saupoudrer de sucre fin.

Ces proportions sont pour un petit ménage de « medzotteurs » ; autrefois, dans nos campagnes, et pour les grandes occasions (noces, baptêmes, abbayes), on faisait les « merveilles » par pleines corbeilles !

Les vieux (surtout en terre neuchâteloise) appelaient aussi les «merveilles» des « beignets sur le genou », parce que les ménagères étiraient la pâte sur leurs genoux au lieu de le faire sur la table.

... et une autre du début du XIXe siècle

Et voici une lettre datée de Vallorbe et signée Mme Marguerite Glardon-De Riaz, sur le même sujet :

14 œufs, dont les blancs sont battus en neige, 250 gr. de sucre, 100 gr. de beurre frais, quelques cuillerées de crème fraîche, 1 cuillerée à café d'eau de cerises, 1 cuillerée à café de fleurs d'oranger, une pincée de sel.

Bien mélanger le sucre et le beurre, ajouter les jaunes d'œufs un à un, la crème, les parfums et le sel, puis joindre encore les blancs en neige, enfin, peu à peu, la fine farine nécessaire à une pâte ferme, en se servant des mains.

Prendre une petite boule de pâte, l'allonger avec la main sur le genou garni d'un tablier bien blanc jusqu'à la dimension d'une assiette très fine. Poser ces disques de pâte l'un à côté de l'autre sur un grand drap blanc et les laisser reposer quelques heures.

Puis les découper en lanières dentelées de 2 à 3 cm. de largeur jusqu'à 1 centimètre du bord du disque en se servant d'une roulette spéciale, les déposer délicatement dans la friture très chaude, les retirer encore de couleur blond pâle, les déposer sur une assiette, saupoudrer de sucre, les superposer sur l'assiette où ils seront servis à table.

Friture : du beurre cuit.

Merci de tout cœur à ces deux amies du *Conteur*.

Proverbes de la saison

Octobre :

Se socclie vê la Chain-Deni.
Sondze dza a tè bein vetî.

A la Chain-Rèmi
Fau betâ godzî.

Patcè dè lârro, patcè d'ami.
Sè fan a la Chain-Deni.