

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 22 (1884)
Heft: 48

Artikel: Ecole de cuisine
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-188437>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 23.02.2026

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

qu'ils improvisassent un arc-de-triomphe. Celui-ci dressait ses colonnes légères et sa voûte de verdure à une portée d'arbalète de l'église ; on l'avait décoré d'une pompeuse inscription latine qui servait depuis un temps immémorial à ces sortes de fêtes. Comme c'était la première fois que l'évêque Julien passait à Lutry, il trouva l'inscription neuve et charmante.

A l'approche de Sa Grandeur, les cloches avaient sonné à grandes volées et le vénérable curé de Lutry s'était porté au devant de Julien. Son vicaire et son chapelain marchaient à ses côtés, puis venait le banderet, les propriétaires les plus considérables du village, enfin les hommes, les femmes et les enfants en habits de gala. Le curé adressa à Sa Grandeur un discours de bienvenue auquel Elle répondit en quelques mots. Lorsque le cortège épiscopal s'arrêta devant la cure, Madelinette, la jolie servante du curé, tira son mouchoir rouge de sa poche : c'était un signal. Aussitôt s'élancèrent de derrière les tonnelles du jardin un essaim de jeunes filles qui portaient sur des plateaux d'argent, des fruits, des liqueurs, du vin. L'évêque fit honneur à cette réception inattendue, en buvant à la santé du village de Lutry et de son digne curé. Ah ! que celui-ci avait l'air glorieux et content !

A son tour, vers onze heures, la cloche de la charmante chapelle du Dézaley-Dessous se mit en branle. Elle sonnait le plus joyeux rigodon que les échos du mont de Gourze aient jamais répété. La brave petite cloche ! Elle qui ne tintait tout le long de l'an que des angelus, des messes et des enterrements, la voilà qui pouvait enfin une fois se trémousser à l'aise dans un accès de folle gaieté, et révéler aux oreilles les doux trésors d'harmonie recelés dans ses flancs. Ses sons clairs, argentins, se succédaient avec une rapidité inaccoutumée, attirèrent aussi l'attention des moines ; ils portèrent leurs regards sur le chemin qui conduit de Lutry au Dézaley. « Sa Grandeur Monseigneur l'évêque ! » s'écrièrent en levant les bras ceux qui avaient la meilleure vue. Et ce fut de la part de chacun des cris, des exclamations ! Ils sautaient comme s'ils eussent eu envie de danser. On courut avertir les abbés qui descendirent aussi vite que le leur permettait leur robuste corpulence : précédés de leur vénérable bâbaine, suant et soufflant, ils dégringolèrent au devant de l'évêque Julien de la Rovière qui débouchait près du jardin.

L'accueil fut, de part et d'autre, des plus touchants.

L'évêque mit lentement pied à terre ; deux moinillons relevèrent avec respect les pans de son manteau de soie, et, majestueux comme un roi de la Bible, il monta à la chambre qu'on lui avait préparée.

(A suivre.)

Ecole de cuisine.

Une institution essentiellement pratique a été créée en Amérique et s'introduit de plus en plus en Angleterre, celle d'apprendre aux jeunes filles à faire la cuisine. Puisse cette heureuse innovation s'introduire aussi chez nous, où la bonne cuisine de ménage tend à disparaître pour faire place à certaines préparations très peu recommandables au point de vue de la santé.

Quand on a mangé avec appétit une cuisine saine, on ne peut avoir que de la gaieté, tandis que lorsqu'on a absorbé toutes ces mixtures d'aujourd'hui, cela n'est guère possible.

Dans les grandes villes des Etats-Unis, il est de mode parmi les jeunes filles et même les jeunes fem-

mes de prendre des leçons d'art culinaire. Plusieurs grandes familles ne dédaignent pas d'envoyer leurs jeunes filles chez une cuisinière expérimentée, qui enseigne son art, moyennant une modeste rétribution, aux femmes de la classe moins fortunée. Toutes les élèves reçoivent une instruction élémentaire, uniforme, qui consiste à apprendre la meilleure manière d'apprêter la viande et les légumes, de faire le café, le thé et même le pain.

La classe supérieure se réunit une fois par semaine et prépare un dîner pour deux fois le nombre de personnes présentes, car chaque élève a le privilège d'inviter un gentleman. Lorsque tout est prêt, les dames et leurs invités, présidés par la cuisinière en chef, personne de bonne famille et des mieux élevées, se mettent à table, et l'on déguste le dîner dont le menu, des plus appétissants, vous mettrait l'eau à la bouche.

Puisque nous sommes en train de prendre tant de choses aux mœurs américaines, nous devrions bien les imiter sur ce point.

On tadié que fa rirè son mondo.

Trão recaffâ fâ mau ào veintro ; mâ tot parâi sè toodrè lè coutès on momeint fâ dào bin, po cein que cein vo baillé dou verro dè bon sang et que vo ne peinsâ pas ài cousins ; et l'est porquè on àmè gaillâ ein sociétâ lè lurons qu'ein ont adé onna galéza à contâ. Et portant lè malins coo ne sont pas lè solets que pâovont diverti pè lâo rizardès ; lâi a dâi iadzo que y'a dâi taborniò que vo z'amusont onco bin pî pè lâo bétanie.

Onna demeindze né que y'avâi 'na troupa dè mondo tsî lo vesin dào bio-frârè ào cousin dè l'oncllio à me n'ami Samuët, lâi s'amusâvont à férè tot espèce dè dju : à pigeon vôle, à la patta tsauda, ào petou, et assebin à dévenâ tot pliein d'afférès, que y'ein a ion que lâo baillâ çosse :

— Comment faut-il faire, en hiver, pour avoir un bon appartement chaud ?

Ma fâi tsacon dese son mot. Lè z'ons preteindiont que n'iavâi rein dè tôt qu'elliâo bon vilhio fornets ein molasse dâi z'autro iadzo, avoué la cavetta ; dâi z'autro que faillâi on carolifère, ào bin ne bourlâ què dào fâo et laissi dè coté la tourba ; que n'étai rein dè tot cein que faillâi répondre, et quand l'euron t bailli lè clliâ, lo gaillâ qu'avâi bailli à dévenâ lâo fè :

— « Eh bien, on achète une statue de Napoléon : on lui casse un bras, et alors on a un Bonaparte manchot », que cein sè dit la mêma tsouze què « un bon appartement chaud. »

Eh ! tè bombardâ la galéza, se firont lè z'autro et tot lo mondo sè mette à recaffâ, surtot on iâiâ, espèce dè tadié que rizai dè vairè rirè lè z'autro ; mâ que n'âvâi rein comprâi à l'afférè, et que sè redzoressai dè poâi cein bailli à dévenâ assebin à cauquon d'autre, po lè férè recaffâ.

La demeindze d'aprés, cé lulu sè trovâ dein on autre mâison iô on s'amusâvè la mêma tsouza, et s'eimpacheintâvè dè poâi lâo bailli l'afférè à dévenâ, que dzemelhivè ein attéindant. Enfin, quand lo momeint fut quie, lo tûtche fe :