

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 23 (1885)
Heft: 51

Artikel: Recettes
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-188969>

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: 31.03.2026

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

l'hussier revegnâi adé. Pè bounheu po lo pourro Djan, l'héretâ cauquiès millè francs dè 'na vilhie tanta et put s'affrantsi dè cein que dévessâi, que fut don laissi tranquillo.

Cauquiès mâi après que l'eut tot pâyî, sa petita bouéba reincontrè, ein alleint à l'écoula, l'hussier que le cognessâi po l'avâi soveint vu tsi leu, et coumeint lâi avâi grand teimps que ne lâi étâi pas z'u, le lâi fâ :

— Eh hondzo ! est-te que vo no boudâ, que vo ne reveni pequa jamé tsi no ?

L'hussier ne put pas sè teni dè rirè dè cein que lâi desâi clia pourra bouéba, kâ cétâi lo premi iadzo que sè vayâi regrettà pè cliaô que tormeintâvè, et cein ne lâi est jamé arrevâ du adon. —

Caprice d'Anglais.

Un architecte de Lausanne nous raconte qu'en 1879, un milord anglais se présenta à son bureau et le pria de bien vouloir l'accompagner en Savoie. Il s'agissait de visiter une vieille chapelle dont l'intérieur offrait un écho multiple qui répétait jusqu'à huit ou dix fois une syllabe, un mot prononcé à l'une de ses extrémités.

L'Anglais, émerveillé, voulait absolument jouir de ce phénomène chez lui, dans sa propriété. Il pria, en conséquence, l'architecte lausannois de dessiner les moindres détails de cette chapelle, d'en mesurer toutes les proportions, en un mot d'en faire le plan de la façon la plus exacte.

Ce travail, assez long et coûteux, fut consciencieusement exécuté, et le milord put rentrer en Angleterre avec les plans et dessins qui devaient servir à la construction d'une chapelle, parfaitement semblable, dans sa propriété. Pendant cette construction, des affaires importantes l'appelèrent en Amérique. A son retour, il n'eut rien de plus pressé que de réunir de nombreux amis, auxquels il allait faire entendre le merveilleux écho. On ouvrit la chapelle, et son propriétaire, se plaçant à l'entrée, poussa un cri : L'écho ne fit rien entendre. Il siffla ; même silence !

Et l'assistance de rire à cœur joie.

— Aoh ! s'écrie notre Anglais, furieux, mon chapelle y parle pas !... Je veux démolir tout de suite !...

Deux mois après, il n'y avait plus à cet endroit qu'un tas de décombres.

On sait, en effet, que l'écho est un phénomène qui tient parfois à des conditions dont il n'est pas possible de se rendre compte. De deux salles de concert construites exactement sur le même plan, dans les mêmes proportions, l'une aura un excellent acoustique et l'autre sera complètement défectueuse sous ce rapport. — Il n'y a que les Marseillais pour qui le problème n'offre pas de difficultés. On parlait devant l'un d'eux d'échos vraiment remarquables et qui répétaient jusqu'à vingt fois la même phrase. « Tout cela n'est rien, en comparaison de l'écho qu'il y a dans mon jardin, dit-il. Je lui dis : « Echo, comment te portes-tu ?... Il me répond : Je me porte bien !.. Voilà un écho ! »

Recettes.

Nous touchons au moment de l'année où les *gaufres* sont à la mode. Pour en faire d'excellentes, mettez dans une soupière, ou un plat profond, un demi kilo de farine, faites un trou au milieu pour y déposer une bonne pincée de sel, un verre d'eau-de-vie, une cuillerée à bouche de sucre en poudre, une d'huile d'olives, six jaunes d'œufs dont on mettra les blancs à part. Délayer bien le tout, ajouter peu à peu, et en délayant toujours pour éviter les grumeaux, un litre de lait qu'on aura fait tiédir et dans lequel on a mis fondre 250 grammes de beurre. La pâte devra avoir la consistance d'une bouillie épaisse. Pendant qu'une personne s'occupe de cette préparation, une autre bat en neige les six blancs d'œufs qu'on ajoute à la pâte et qui va devenir plus claire et très légère. Il est temps de mettre le moule à gaufres sur un feu bien clair, de le faire chauffer des deux côtés, de graisser l'intérieur avec un peu de beurre étendu sur un croûton de pain. On emplit alors le moule de pâte avec une grande cuiller. Fermer le moule, le retourner, faire chauffer une à deux minutes de chaque côté et, dès que la gaufre a pris une belle teinte dorée, détachez-la avec la pointe d'un couteau, sucez et servez. On peut aromatiser le sucre en poudre destiné à sucrer cette excellente pâtisserie, en déposant un bout de vanille dans le sucrier quelques jours à l'avance.

Nous avons sous les yeux l'*Agenda agricole* pour 1886, publié, sous le patronage de nos sociétés d'agriculture de la Suisse romande, par MM. L. Archinard et H. de Westerveller. Cet ouvrage, couronné par l'Académie nationale de Paris, contient une somme considérable de renseignements utiles sous un fort petit volume et constitue une main-courante très pratique pour l'agriculteur. Il mérite d'être vivement recommandé.

La maison Lœrtscher et fils, à Vevey, vient de publier une nouvelle édition du charmant album : *Le Ranz des vaches et la Chanson des vigneronns*, illustrés par M. Gustave Roux, avec une notice littéraire de M. Favrat. Cette publication, très soignée et augmentée d'un portrait de M. Gustave Roux, est éminemment nationale ; elle a tout le parfum du crû et constitue un charmant cadeau d'étranges.

La livraison de novembre de la BIBLIOTHÈQUE UNIVERSSELLE contient les articles suivants : John Bunyan et ses derniers critiques, par M. Marc-Monnier. — Le mari de Jonquille. — Nouvelle, par M. T. Combe. (Cinquième et dernière partie.) — Madame de Staël et la police de Napoléon I^{er}, par M. H. Forneron. — L'Inde anglaise à la fin du XIX^e siècle, par M. V. de Floriant. — Le chapitre des petits oiseaux. — Nouvelle par M. Hermann Chappuis. — Henri de Catt et ses mémoires, par M. G. van Muyden. — La Mouette. — Souvenirs, de M. Anton Giulio Barrili. — Chronique parisienne, allemande, anglaise, suisse, politique. — Bulletin littéraire et bibliographique Bureau chez Georges Bridel, à Lausanne.

THÉÂTRE. — Ce soir, à 8 h., représentation extraordinaire, avec le concours de Marie Kolb, de l'Odéon : **La Doctoresse**, pièce en 3 actes. On commencera par *Le Gazier*, pièce en 1 acte.

Demain dimanche : **Marie-Jeane, ou la femme du peuple**, drame en 5 actes. — *Gavaud, Minard & C^{ie}*, vaudeville en 3 actes, de Gondinet.

L. MONNET.