

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 26 (1888)
Heft: 26

Artikel: Recettes de saison
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-190462>

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: 09.02.2026

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

En 1715, les Chartreux avaient fait construire une lourde porte qui limitait leur domaine ; cette porte fut démolie en 1866 : il ne reste aujourd'hui que deux immenses rochers à mine revêche, à l'aspect imposant et surplombant la route : c'est à partir de là que l'ascension commence.

Un bon conseil : il existe un service de voitures entre Saint-Laurent-du-Pont et le monastère, mais le vrai touriste se garde bien de s'en servir. D'abord il faut l'attendre pendant une heure : c'est du temps perdu ; ensuite, comme le chemin va toujours en montant, on est obligé à chaque instant, que dis-je, au bout d'un quart d'heure on est obligé de descendre du véhicule pour ne pas fatiguer les chevaux ; et puis la route est splendide, il vaut mieux ne rien perdre de ses beautés ; il est impossible, du reste, de se tromper : elle mène directement au couvent.

Le spectacle le plus imposant auquel il m'aït été donné d'assister est celui de ce voyage exécuté un soir d'été, au mois d'août.

En partant à trois heures et demie de Voiron, on arrivait à Saint-Laurent vers 6 heures ; à sept heures on pénétrait dans le désert, et l'on jouissait alors de la vue du coucher du soleil derrière les hauts rochers à pic qui se teintaient de rose et de bleu ; nous étions entourés de la verdure sombre des gigantesques sapins dont les racines se cramponnent ça et là sur les talus.

On manquait d'horizon, mais au-dessus de la tête on apercevait sur l'azur qui se couvrait d'étoiles, des croix de fer ou de bois plantées sur des roches élevées par un de ces paysans remplis de foi, qui avait bravé les dangers d'une chute dans le Guiers-Mort pour que le signe de la Rédemption fût placé là.

A la vue d'un pareil tableau, il est impossible que l'âme ne s'élève pas vers le Créateur de toutes ces beautés ; il est impossible de ne pas comprendre que des hommes abandonnent le monde où nous vivons avec nos passions, pour se retirer seuls dans la contemplation de ces splendeurs.

Puis la nuit vient tout à fait, non pas une nuit sombre, mais une nuit que la lune éclaire avec ses rayons fantastiques ; les sapins prennent des aspects titaniques, et les rochers semblent prêts à s'abîmer sur la tête du voyageur.

Tout à coup l'on entend des sons argentins : c'est le monastère. Toutes les cinq minutes l'horloge fait entendre un petit carillon qui annonce au voyageur exténué que le repos est proche ; quelques pas encore et les murs de la Chartreuse apparaissent enfin ; nous sommes arrivés au but de notre excursion.

Point d'architecture, point de luxe : la simplicité du monastère dans toute sa grandeur.

Un frisson vous parcourt l'épiderme : il fait froid dans ces montagnes au mois d'août, et l'aspect de ce cloître glacial augmente encore l'impression.

Une grosse porte de chêne, lourde, massive, ferrée, surmontée d'une statuette de la sainte Vierge, se présente à nos regards ; nous soulevons un marteau qui, en retombant, va éveiller les échos du couvent et des montagnes ; puis, de l'intérieur, des pas se font entendre, accompagnés du bruissement sec d'un tressaillement de clefs ; la serrure grince, la porte tourne sur ses gonds ; un homme habillé de blanc, le capuchon rabattu sur les yeux, se présente ; il s'efface pour laisser passer, il referme la porte derrière nous, et, sans dire un mot, nous fait traverser une large cour entre deux bassins où l'eau clapote harmonieusement.

(A suivre).

OSCAR MICHON.

Le vin dè carbatier.

On carbatier avâi dâo crouio vin. Cein n'est pas râ ; kâ on vo baillè pî trâo soveint dâo penatset quand on tapé po demi-pot su 'na trablia dè tsambra à bâirè. Mâ que volliâi-vo ! Se on carbatier vâo avâi son bâirè franc, se vâo que son vin lâi fassè bon profit et que n'iaussè pas trâo dè déchet dein son bossaton, faut bin que rappondè on bocon ; et ma fâi, suivant coumeint rappond, vo fâ dâo petit-vilhio que ne fâ pas adé tsantâ après la première quartetta ; kâ on ne rappond pas dâo Clliarmont avoué dâo Fétsy.

On carbatier avâi don dâo crouio vin, et on dzo que cauquon eintrè tsi li po bâirè 'na petsoletta, cé vin fe férè la grimace à cé que l'avâi démandâ, et qu'eut einvia dè lâi derè que son vin n'étai què dè la gadrouille ; mâ coumeint n'ousâvè pas lo lâi derè tot net, ye fe ào carbatier ein lo pâyeint :

— Diéro lâi a-te que vo teni cé cabaret ?

— Lâi arâ doj'ans à la St-Metsi.

— Doj'ans ! Adon vo z'ai du bin espargni et vo z'ai pu férè voutra elliotta.

— Ao ouai ! l'est à peina, bin soveint, que pu niâ lè dou betz.

— Câisi-vo ! mè qu'é tenu tandi quatre ans onna pinta per tsi no, y'é pu la remettre et mè reteri avoué onna bouna renaille ; mâ faut bin derè que savé miquemaquâ mon vin.

— Et coumeint fasiâ-vo ?

— Eh bin, ti lè iadzo que trésé on pot dè vin, yere-metté on pot d'édhie, et vo peinsâ se cein mè fasâi dâo profit.

— Vo ne remettiâ jamé dâo vin ?

— Na.

— Adon, à la fin dâi fins, coumeint diabe étai lo vin ?

— Coumeint lo voûtrô ! se fe lo gaillâ ein pregneint lo pécliet dè la porta po s'ein allâ, et modâ ein laisseint lo carbatier tot ébaubi.

Un de nos abonnés nous communique, par copie, la lettre suivante, fort curieuse en ce sens qu'elle ne contient absolument que des monosyllabes :

« Mon très cher. — Non je n'ai point dit de mal de vous, ni ne vous ai fait de tort. Ne vous fiez pas à de vains bruits. Mon cœur est franc, sans art ; et quand il est pris je m'y tiens. Je vous vis, je vous crus bon, doux et sûr ; je vous plus et tout fut dit ; et mon sort est beau quand je vis près de vous.

Mes fers n'ont rien de dur ; et cent fois je vous ai vu sous mes lois plus fier qu'un coq et plus gai qu'un roi. Si ce temps n'est plus, la mort est mon lot, et j'y cours... ; mais le trait est fou. Non, je sens qu'il vaut mieux pour vous et pour moi, nous être chers de plus en plus. Oui, je vis pour vous ; la clef de mon cœur est dans vos mains. Je vis pour vous voir, je m'en fais la loi, et je suis à vous pour la vie. »

Recettes de saison.

Cerises à l'eau-de-vie. — Ne pas attendre qu'elles soient complètement mûres pour les cueillir, et couper la moitié de la queue. Peler autant de fois 250 grammes de

sucre qu'on a de kilos de cerises, et en faire un sirop qu'on mélange avec de l'eau-de-vie en quantité suffisante. Après refroidissement de ce sirop de sucre, on le met dans un bocal avec les cerises, en ajoutant quelques morceaux de canelle et deux ou trois clous de girofle. Boucher le bocal.

Plantes vertes d'appartement. — Il est nécessaire d'apporter le plus grand soin à ces plantes pendant l'été, si on ne veut les voir déprimer avant l'hiver. Donnez-leur beaucoup de jour, peu d'eau et peu d'air; évitez absolument que leurs feuilles se couvrent de poussière; frottez-les souvent avec une éponge humide et essuyez-les ensuite avec un linge sec.

Fleurs coupées. — Lorsqu'elles commencent à se faner, mettez tremper le tiers de leurs tiges dans l'eau bouillante. Quand l'eau sera refroidie, les fleurs se redresseront et retrouveront leur fraîcheur première. Coupez alors la partie de la tige qui a trempé dans l'eau bouillante. — Il est bon aussi de ne pas laisser aux bouquets un trop grand nombre de feuilles qui absorbent la sève aux dépens des fleurs.

Lè ringuès.

Emilie de Paris,
Prête-moi tes souliers gris
Pour aller en paradis.
L'on dit qu'il y fait si beau
Qu'on y voit les quatre agneaux.
Pin, pi, pomme d'or,
La plus belle on met dehors.

Patte, guenille, chiffon,
Caramelle, citron, bonbon.

Brelisque, breloque,
Du pain dans ma poche;
Du beurre dessus,
Il s'est fondu,
N'en parlons plus.

Questions et réponses. — Le mot de la charade de samedi est : *gant*. 33 réponses justes. La prime est échue à M^e L. Abrezol, à Genève.

Charade.

L'un se chante, l'autre se sème;
Le tout cause au chef mal extrême.

Prime : Un portemonnaie.

Annonce cueillie dans la *Feuille d'avis de* : « Une jeune fille, qui peut produire d'excellents certificats, désire trouver une place de garçon de bains. »

Au tir fédéral de Genève. — Sur la devanture d'une baraque de maigre apparence, mais que relevait un orchestre fort bruyant, le « patron » annonçait d'une voix convaincue : *La femme-poisson !*

Les amateurs de pareils phénomènes se précipitaient.

On tirait le rideau.

Une femme de mise décente, en habits de deuil, apparaissait et faisait ainsi son boniment :

« Mesdames et messieurs, c'est moi que je suis la femme-poisson. (Mouvement de surprise parmi les spectateurs.) Mon mari, Isidore Poisson, est mort il y a cinq ans. Il était couvreur. Il est tombé d'un sixième étage, me laissant seule au monde, sans fortune ; et comme vous paraisez vous intéresser vivement à mes malheurs, je vais me permettre de faire le tour de l'honorables sociétés.

Ils sont malins les curés de Savoie, témoin celui dont nous allons parler qui a prouvé très clairement que dans son village on peut nommer quelqu'un sans le nommer. Ce brave curé avait été victime d'un vol. Un beau soir, on lui avait enlevé quatre de ses plus belles poules. Mais il connaissait son voleur, qui s'appelait Joly.

— Je ferai connaître le voleur, je le nommerai tout haut, en pleine chaire, pas plus tard que dimanche prochain, avait-il déclaré — mais je le nommerai sans le nommer.

Donc, le prêtre fait, les bancs de mariage publiés, M. le curé, après un instant de silence qui parut très long :

— Mes amis, dit-il, vous savez sans doute qu'on m'a volé mes poules ! ...

A ces mots, les femmes baissèrent la tête, les hommes mirent leur livre d'heures devant leur nez pour cacher leur angoisse.

M. le curé poursuivit :

— Vous vous demandez, et moi aussi, qui me les a volées ?

Redoublement d'angoisse. Les uns toussent, les autres se mouchent.

— Il y en a qui disent que c'est Joly.

Pour cette fois, l'émotion fut à son comble, des oh ! oh ! à demi étouffés se firent entendre.

— Oui, reprit M. le curé, il y en a qui disent que c'est joli — eh bien ! moi, je dis que c'est vilain.

A ces mots, les poitrines se dégonflèrent, un soupir de soulagement ramena la sérénité sur les visages.

Deux jeunes gens de Lausanne, faisant, à cheval, une course matinale, s'arrêtent devant une petite auberge de campagne. La domestique, — qui venait de se lever, apparaît sur le seuil en se frottant les yeux.

— Ah ! dit l'un des promeneurs, voilà mademoiselle qui sort des bras de Morphée.

— Pour qui me prenez-vous, mossieu ? ...

La pauvre fille, peu familiarisée avec la mythologie, avait pris la chose par le mauvais côté.

L. MONNET.

Papeterie Monnet, rue Pépinet. — Copies de lettres de bonne qualité et à un prix très avantageux. Un solde de divers sacs d'école, au rabais.

VINS DE VILLENEUVE

Amédée Monnet & fils, Lausanne.