

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 28 (1890)
Heft: 6

Artikel: Lo ratéli, la serveinta et la soutâssa
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-191529>

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: 29.01.2026

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

Lo ratéli, la serveinta et la soutâssa.

Tsacon son goût dein stu mundo. S'on bon paysan tráovè que rein ne monté à n'on bio troupè dè vatsès ào bin à n'on bio applià; se on vegnolan ne vâi rein dè tôt que 'na balla reintse dè teno, dè bossets et dè bossatons; onna fenna d'oodrè ne tráovè rein dè parâi à son ménadzo tenu, coumeint on dit, ài petits z'ougnons. Assebin le n'amè ni la coffià dein lè cárro, ni la pussa su lè trablià, et ni lo vert-dè-gris su lo loton. Et l'est on pliési, quand on eintré dein on hotò bin tenu, dè vairè lo ratéli iò tot est bin potsi, iò lè cafetiérès et lè thélières reluisont coumeint lo sélao, iò lè pots sont alligni ein reing dè taille et lè terrinès assebin, et iò lè pliats dressi tot drâi ào mâitein dè tsaquìe trablià contrè lo lité que lè rateint, ont tota 'na reintsè dè ballès z'assietés à drâite et à gautse, qu'on derâi dâi lounès dâi dou cotés dâo sélao.

Mâ po que cein aulè bin, faut tsouyi lè brequès, kâ s'on ne fâ pas atteinchon, on ratéli est vito dépareilli, et se lè z'assietés et lè saladiers resseimbliont à dâi pliats à razâ, mau va; assebin n'ia rein qu'eingrindzâi onna fenna coumeint quand l'ébrequè oquie, et vo pâodè crairè se le tsouïe sè z'écoualès quand le relâvè et quand l'essuvè, et ne faut pas êtrè mau l'ébayâi se le gongounè quand lo bouébo ào bin la serveinta épéclliont on pot.

Po lè serveintès, c'est on autre afférè. Binsu que y'ein a que font atteinchon, et que bisquont se lâo z'arevè d'ébrétsi oquie; mâ y'ein a dâi z'autrè à quoi ne tsau rein dè bailli à repétassi ào tapaseillon lè pe ballès z'écoualès dâo ratéli, et portant cllião grantès riyès nâîrè pè lo māitein dâi z'assietés, ào bin cllião clliou dè fi d'artsau, garnis dè dzi ein défrou de 'na toupena ào de 'na terrine, cein n'est diéro galé; mâ quand n'est diéro galé; mâ quand n'est pas leu que pâyont, que cein lâo fâ-te! et se le dusson pâyi la càssa, lo repétassadzo est meillao martsî què lo nâovo.

L'autro dzo, tandi que la serveinta à la dama Voland relavâvè su lo lavião, sta dama oût dâo brelan pè la cousena, coumeint oquie que vegnâi dè s'émelluâ su lè carrons. Le va vito vairè.

— Françoise, se le fâ à la serveinta qu'êtai forta po laissi corrè cein que tegnâi avoué lè mans, qu'ai-vo onco brezi?

— Oh rein! noutra maitra.

— Coumeint rein! y'é portant bin oïu dâi brequès.

— Bin vâi, mâ n'est rein que 'na soutâssa.

— Et vo trovâ que cein n'est rein?

— Ho, ma fâi, pas grand tsouza; kâ dè coutema quand càssò onna soutâssa, l'est bin râ que n'ébrequéyo pas onco l'écoualetta ein mémo teimps.

Recettes.

Crème au thé. — Versez un demi-litre de crème bouillante sur trente grammes de thé, laissez infuser une demi-heure; passez votre crème au tamis et mettez-y cent vingt-cinq grammes de sucre, six jaunes d'œufs et trois blancs battus. Dressez votre crème dans le plat où vous devez la servir, et mettez ce plat bien couvert sur une casserole d'eau bouillante, jusqu'à ce que votre crème soit bien prise. Glacez avec du sucre et une pelle rouge.

(Extrait du *Pâtissier des ménages*)

Taches d'huile sur les parquets. — Un moyen facile pour faire disparaître les taches d'huile sur un parquet est de les frotter avec un chiffon trempé de pétrole, puis de laver la place lorsque le pétrole est évaporé. On encaustique ensuite et on cire. On arrive aussi au même résultat en pressant sur la tache de la terre de Sommières pulvérisée, qui a la propriété d'absorber les corps gras. Elle se trouve chez tous les droguistes.

Ecorchures. — [Par le froid, on s'écorche facilement les mains ou tout autre partie du corps. Battez simplement un blanc d'œuf mêlé à un peu de rhum, puis vous étendez cette espèce de vernis sur l'endroit écorché, avec un pinceau ou les barbes d'une plume d'oie. — On peut aussi employer ce moyen pour les écorchures des malades qui restent longtemps au lit. — L'effet est presque immédiat.]

Premières fleurs. — Un de nos abonnés de Glion a eu l'amabilité de nous faire un envoi de charmantes fleurettes, parmi lesquelles nous trouvons la petite gentiane bleue, l'oreille d'ours, la primavère, l'hépatique et la violette, qui sourient déjà au bord des sentiers des environs de Glion. Le soleil favorise chaque jour cette charmante station qui s'abrite au pied des Alpes, et où la nature annonce, par ces premières fleurs, qu'elle nous prépare déjà ses fêtes du printemps.

Merci à notre abonné pour sa gracieuse attention.

M. Maurice Wirz, donnera lundi 10 et mercredi 12 février, à 8 heures du soir, dans la salle du Casino, deux **Conférences d'art.** *Les origines de l'art du dessin.* Nous n'avons pas besoin de faire ici l'éloge de l'aimable et savant conférencier et de tout l'intérêt qu'offriront ces deux séances, persuadés qu'un nombreux public s'empressera d'en profiter.

Kirsch. — Pour terminer le petit débat soulevé dans le *Conteur* sur la question du kirsch, nous publions ces quelques lignes qui nous sont adressées par M. C. Dupont-Aubert, à Vich:

« Permettez-moi d'ajouter un mot aux diverses communications que vous avez insérées sur la question du kirsch. Je suis d'ac-

cord avec M. Regard, votre correspondant d'Etoy. Cependant, depuis plus de dix ans que je distille des cerises, le rendement obtenu n'a jamais dépassé le 12 pour cent. La moyenne est de 10 à 12. — Il vaut mieux tirer le kirsch à 21 degrés; c'est le degré de force qui convient le mieux pour les cafetiers. Les amateurs, il est vrai, le préfèrent un peu moins fort; aussi le laissent-ils vieillir avant de consommer.

Boutades.

— Maman, je ne sais pas ce que peut avoir M. Arthur, voilà plus d'un mois que nous ne l'avons pas revu. Tu sais, la dernière fois qu'il est venu j'avais l'influenza...

— C'est vrai: il t'aura prise en grippe!

Entendu dans un grand magasin d'épicerie:

— C'est encore vous, disait le patron à son apprenti, qui avez mangé des dattes; voilà des noyaux sur le plancher.

L'apprenti vivement:

— Alors ce n'est pas moi, patron. Moi je les avale toujours.

Une paysanne écrit aux parents d'un enfant confié à ses soins.

Elle termine son épître où elle leur demande un tas de choses, par cette naïve formule :

— Je suis avec respect, monsieur et madame, votre nourrice pour la vie!

Calino fait appeler un horloger.

— Mon ami, lui dit-il, j'ai une pendule qui sonne les heures, les demies, les quarts; c'est assommant, ça m'agace.

— Eh bien, monsieur je vais enlever la sonnerie.

— Non, pas tout à fait; arrangez-vous pour qu'elle sonne les heures seulement... et pas trop souvent.

Une jeune veuve vient d'épouser le frère de son premier mari. Ce dernier était fort artiste et avait meublé son hôtel de merveilleux objets d'art.

Comme une visiteuse complimente la veuve devant son second mari de l'élégance de sa demeure :

— Ah! oui, fit-elle, mon pauvre beau-frère avait tant de goût!...

L. MONNET.

VINS DE VILLENEUVE

Amédée Monnet & Fils, Lausanne.

ACHAT ET VENTE DE FONDS PUBLICS

Actions, Obligations, Lots à primes.

Encaissement de coupons. Recouvrements.

J'offre net de frais les lots suivants: Ville de Fribourg à fr. 12,75.— Canton de Fribourg à fr. 25.— Communes fribourgeoises 3 % différé à fr. 49,50.— Canton de Genève 3 % à fr. 103,50 Principauté de Serbie 3 % à fr. 88.— Bari, à fr. 72.— Barletta, à fr. 39,50.— Milan 1861, à fr. 30,50.— Venise, à fr. 24,25.

Ch. BORNAND, Success. de J. Guilloud,
4, rue Pépinet, LAUSANNE

LAUSANNE. — IMPRIMERIE GUILLOUD-HOWARD.