

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 32 (1894)
Heft: 49

Artikel: Les premières pommes de terre soufflées
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-194616>

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: 10.08.2025

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

Il est loin le temps où ils étaient de fringants soldats, hardis à la guerre comme à l'amour, conquérants et séducteurs ? Ils avaient la taille bien prise dans leur coquet uniforme, une belle tête martiale avec des froncements de sourcils terribles avec les hommes et des clignements d'yeux tout à fait engageants à l'adresse des dames, l'allure cavalière, le jarret tendu et le mollet saillant; rien n'égalait leur prestige et leur éclat, lorsque, entrant dans une ville, au retour de quelque glorieux combat, sabre rebondissant sur le pavé, casque étincelant, moustaches retroussées, ils se promenaient dans les rues, envoyant des œillades effrontées et quêtuses aux jeunes filles pressées aux fenêtres.

O néant de la gloire et de l'amour ! Voilà ce qu'ils sont devenus.

Le casque à mèche a remplacé l'éclatant casque à crinière et à plumet; la casquette à aube a succédé au schako à aigrette et à pompon. En voici un, en effet, coiffé du diadème du roi d'Yvetot: ce brave avait reçu de ses camarades le sobriquet de « on me s'arrache », en raison de ses succès féminins.

Cet autre était un stratégiste et un tacticien; il en eût revendu à Jomini et au maréchal de Saxe, à Turenne et à Vauban; il savait tout ce qu'il aurait fallu faire pour transformer les défaites en victoires; un rien, mais n'avait jamais été consulté.

Je me le rappelle, assis sur un banc de la « Petite Pologne », pérorant au milieu d'un groupe de rentiers affaiblis, et, de sa canne, traçant sur le sable de l'allée tout un plan imaginaire de bataille.

— Nous étions là. Suivez-moi bien. Je dis alors au caporal Béju qui était à ma droite: notre droite devrait s'appuyer au village... Ici, tenez, suivez-moi bien ! Vous allez voir que c'est par la droite que nous allons être tournés. Alors, moi, je plaçais le deuxième corps ici. Vous voyez l'avantage de la position. Le premier corps en colonne serrée dans la vallée à droite... Mais le général n'en voulait faire qu'à sa tête.

— Et l'événement vous a donné raison.

— Parbleu ! nous avons été tournés par la gauche, c'est vrai; seulement, avec mon plan, c'est nous qui aurions tourné les autres au lieu de tourner les talons !...

Un autre avait fait l'expédition de Grèce. C'était un méridional. Quand il racontait la bataille et particulièrement le siège de Patras — qu'il appelait *Patarrasse* — il avait coutume de dire: « Nous étions quinze mille hommes; il y avait trente mille tambours qui battaient la *sarce* !

Dans les derniers temps, ce vieux mutilé avait même perdu le souvenir de « Patarrasse »: il n'avait plus qu'un nom, un cri qui se représentait à sa mémoire; dès qu'il se trouvait en compagnie de quelqu'un, camarade ou étranger, sans qu'on sût pourquoi, tout à coup, il redressait sa taille, enlevait son bonnet de coton et criait à tue-tête: « Vive l'empereur ! »

Eh bien ! tous ces gaillards-là ont été des braves, des héros même.

Lo piądzo.

Quand l'est qu'on va su France, ein passeint pè Vallorbè, n'ia pas ! se vo z'ai on bissat, lo faut àovri pè Pontarli et se lè gabelou que farfouillont dein lè betat-

sès l'ai tràovont dáo tabà, dái cigàrès, dái sàocessons àó dáo riquiqui, gá ! faut bo et bin pàyi tant. C'est lo piądzo. On ne lo pàyé perein què quand on va dein lè pàys étrandzi; mà lè z'autro iadzo, lo failłai pàyi on pou pertot, mémameint quand on portàvé onna bottà dè ràvès du Crecy à Mex, vu que l'ai a la « crài dáo piądzo » à la cràija dáo tsemin dè Crecy à Mex et dè Bussegny à Sulleins.

N'ia pas onco bin grand teimps que lo failłai onco pàyi quand on portàvé oquie à Dzenèva, mà l'ai desont « l'ottròi, » tot coumeint à Berna, que l'ai desont « l'omiedielde ».

Dáo teimps qu'on pàyive po eintrà à Dzenèva, on boutsi qu'étaì z'u atsetà on vé dein on veladzo défrou dè la vela, sè peinsà d'esquivà dè pàyi lo piądzo, don l'ottròi. Lo gaillà étaì on farceu; et coumeint lo pàysan que l'ai avai veindu lo vé, avai on gros tsin rosset, que l'ai desont Ture, et qu'étaì boun'einfant, lo boutsi fà àó pàysan: « Láo vu fèré onna farça; prêtà-mè lo tsin on momeint et revindri queri lo vé, après. »

Lo boutsi fourré on bocon dè tsai dein on sa, la baillè à cheintrè àó tsin, et quand lo Turc a einfatà sa tète et tsambès devant dedein, hardi ! lo boutsi lo bussè po lo fèré eintrà à tsavon, et l'attatsè lo sa. Adon lo met su lo tsai, et route ! tracè po la vela.

Quand l'arrevè à l'attròi, on gabelou l'ai fà arretà son tsai et l'ai demandé:

— Qu'ài-vo dein cé sa ?

— On tsin, repond lo boutsi, que vigno d'atsetà.

— On bio diablo que l'est on tsin. Montrà-lo ?

— Eh bin vâi; mà se détatsò lo sa, lo tsin sè va einsauvâ tsi son vilhio maitrè et sari bin avanci.

— Pas tant dè cliłiào z'historès; montrà-mè cé sa.

Adon lo gabelou détatsè lo sa. Lo tsin, que cheint que pào frou, sè deseinfatè, chàotè bas dáo tsai ein faseint onna bouna dzapàie et ein riblieint sa patta su la frimousse àó gabelou, et tracè àó galo dáo coté dè tsi son maitrè.

— Vo vâidè ora ! fà lo boutsi, faut que l'ai retraço après.

Ye virè son tsai, retornè tsi lo pàysan, à quoui contè l'affèré, que sè tegnont lo veintro, et stu coup, ye met lo vé dein lo sa.

Ein arveint à Dzenèva, et que vâi lo gabelou, l'ai fà:

— Stu iadzo, se vo détatsi lo sa, à vo lo soin dè rateni la bête; ne vu pas corrè après tot lo dzo.

— Passà et allà au diablo avoué voutron tsin, l'ai repond lo gabelou, tot grindzo que tegnâi son motchào su sa djouta.

Les premières pommes de terre soufflées.

Bien que nos ménagères sachent comment on apprête les pommes de terre soufflées, mets délicieux lorsqu'il est bien réussi, il n'est pas trop d'en répéter ici la recette.

Peler des pommes de terre et les couper dans le sens de leur longueur en tranches d'un centimètre d'épaisseur; les cuire aux trois quarts dans une friture abondante; les en retirer et les laisser refroidir aux deux tiers. Pendant ce temps, réchauffer la friture, et, quand elle est bien fumante, y rejeter les pommes de terre et les agiter avec une écumoire jusqu'à ce qu'elles soient soufflées et de belle couleur, ce qui ne tarde pas à se produire. Les retirer, les égoutter sur un linge; les saler et les servir.

Nous le répétons, la friture doit être abondante et les pommes de terre y nager.

Mais ce que nos dames ne connaissent pas, c'est quand et comment fut trouvée cette manière d'apprêter ainsi le précieux tubercule.

Eh bien, c'était en 185... Un médecin de Paris, M. V..., avait l'habitude tous les matins, en sortant de la clinique, de déjeuner au café. Un jour qu'on lui servait son bifteck quotidien, on lui apporta en même temps des pommes de terre coupées en tranches carrées et longues; il les refusa.

Le cuisinier du café reprit les pommes de terre plates, déjà froides et les rejeta dans la friture bouillante pour les servir à un autre client; mais, ô miracle ! en les retirant de la poêle elles étaient soufflées comme autant de petits ballons.

Telle est l'origine d'une recette longtemps inconnue de la plupart des restaurateurs de Paris.

La Société des Jeunes commerçants de Lausanne donne ce soir, au théâtre, sa vingt-deuxième soirée anniversaire. Grâce au zèle des sections artistique, de chant et de gymnastique, le programme est des plus variés: Deux comédies, *Brûlons Voltaire* et *Les brigands par amour*; deux chœurs, des exercices gymnastiques, un ballet, le tout alternant avec des productions de l'Orchestre de la Ville. — Après la représentation, bal.

THÉÂTRE. — La représentation classique de jeudi a eu grand succès; la salle était comble.

Demain, dimanche, **Les Pauvres de Paris**, drame en sept actes. — Rideau à huit heures. — Jeudi prochain, *Le Roman d'un jeune homme pauvre*, par Octave Feuillet.

L. MONNET.

**AGENDAS DE BUREAUX
POUR 1895
Papeterie L. Monnet
3, PÉPINET, 3**