Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 33 (1895)
Heft: 37

Artikel: Recettes
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-195123

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: 24.10.2025

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

courts, mollets au vent, et enfermées dans des culottes.

Le vrai costume de la femme, c'est la tunique. Selon la façon de porter celle-ci, l'épaisseur des étoffes, le nombre des plis, la tunique est à la fois pudique et provocante, je dirais presque les deux en même temps, ce qui est l'idéal du costume féminin. Il faut donc garder au moins la jupe, qui s'appelle la tunique. Nos femmes resteraient sans doute charmantes et le seraient toujours, fussent-elles encore plus mal costumées. Mais il faut avouer qu'elles ont de temps en temps, pour leurs toilettes, de singulières idées! Voici d'abord le chapeau à rebords extravagants, avec des édifices de plumes et de fleurs, parfois des oiseaux empaillés au milieu de verdures, si bien que tel chapeau de femme que j'ai vu ressemble à une remise de faisans.

Voilà pour le chapeau. Pour le corsage, il est hors de doute que les manches gonflées, exagérées, remontant jusqu'aux oreilles, font les femmes bossues et dissimulent une des plus jolies choses de leur corps, la ligne du cou et la chute des épaules. Il faut constater, d'autre part, que, pour le corset, on est entré dans la voie du progrès. Les horribles corsets d'autrefois ont fait place à des corsets moins grands, laissant à la femme un peu plus de liberté. Il n'en est pas moins vrai que le corset devra disparaître un jour. Les gorges qui ont besoin d'être soutenues par une armature ont tort! Et d'ailleurs, la critière haute des Romaines y suffit.

Il y a une autre question. La plupart des femmes nous disent que le corset est indispensable pour tenir les jupes. Ceci n'existerait pas si les robes se rapprochant des tuniques étaient d'une seule pièce. Une ceinture, en ce cas, suffirait à marquer la taille, qui n'a pas besoin d'être une « taille de guêpe ». Car rien n'est plus laid qu'une taille trop serrée dans un corset qui fait saillir le ventre et les hanches au détriment de la vraie beauté, de la ligne.

Mais, par-dessus tout, sauvons la jupe. J'ai vu avec satisfaction des personnes, dont on ne peut pas dire qu'elles poussent la pudeur jusqu'à la pruderie sotte, défendre, avec la jupe, une idée morale, celle du « mystère » qui doit défendre et envelopper la femme. Ce mystère n'est pas seulement fait pour plaire à ceux qui sont chastes de mœurs et respectueux : il est aussi pour plaire aux amoureux. Ceux-ci ont un vif plaisir à « deviner ». C'est pour cela qu'un bas de jambe, entrevu dans le tour enivrant de la valse, dans le relevage en passant un ruisseau, dans le hasard d'un geste, est charmant à apercevoir par surprise, tandis que je ne sais rien de plus médiocrement plaisant que l'exhibition des mollets des cyclistes en grosses bottines. La culotte a surtout cet inconvénient qu'elle montre le corps de la femme brutalement, alors que, je le répète, deviner et découvrir sont tout.

Quand on montre ses... charmes à tout le monde, on ne les montre à personne Plastiquement et moralement, j'allais dire : socialement (car la question est grosse et plus qu'on ne le pense). Il faut donc garder la jupe, caractéristique du genre féminin et, au moins à la ville, résister de toutes nos forces à l'envahissement du costume virilisé dont nous menacent les cyclistes!

Cllia dè la colletta.

Po bin dâi dzeins que y'a, lè pourro sont coumeint les vîlhio z'haillons qu'on repétassè et qu'on retacounè se pâovont onco servi, mâ qu'on met âi pattès se sont trâo usâ. Se on gaillâ n'est pas dein la misère on lâi baillè on coup dè man ; mâ se l'est trâo pourro, c'est dè la vermena avoué quoui on ne vâo rein avâi à férè et on sè conteintè de lâi bailli on bocon dè pan.

On pourro diablio avâi étâ bourlâ et n'avâi quasu rein pu sauvâ ; et coumeint n'étâi pas assurâ, n'iavâi pas moïan dè reteri oquiè po cein qu'étâi frecassi ; et coumeint l'étâi on bon soudzet, tsacon ein eut pedi et on fe onna colletta por li.

Ora, vo sédè coumeint cein va avoué cllião collettès quand on marquè su on papâi cein que tsacon baillè : se cllião que mettont lè premi ne mettont que 'na tracasséri, tot lo mondo ein fâ atant et cein nè grânè pas, tandi que s'on vâi que cauquon a dza met on part dè francs, on ne vâo pas passâ po on rance et on met petétrè maugrâ sè, mé qu'on ne voudrâi ; mà on ne vâo pas que sâi de.

Lo syndiquo, on bravo hommo, qu'avâi einvià dè férè granâ cllia colletta, s'étâi met lo premi su la lista po on napoléïon et la portà li-mémo tsi lè dzeins ein coumeinceint per tsi cllião que poivont et que volliâvont bailli. L'allà d'aboo tsi lo menistrè, tsi l'assesseu et tsi on part d'autro que mettiront assebin veingt francs sein renasquâ, aprés quiet l'allâ tsi lo pére Diendiet, lo pe retso dâo veladzo, mâ que n'atatsivè pas sè tsins avoué dâi sâocessès et que n'étâi pas l'ami dâi pourro.

— Vigno vairè, se lâi fâ lo syndiquo, se vo volliai mettrè oquiè po la colletta à cé pourro François qu'a étâ bourlâ ?

— Et diéro met-on ?

Lo syndiquo lâi montrè la lista ; et quand Diendiet vâi que l'aviont ti met veingt francs, ye fe on pou la potta ; mâ coumeint l'étâi fiai et que ne volliâvè pas que sâi de dè ne pas mettrè atant què dâi gaillâ que tegnâi po dâi bedans, ye soo dè son bureau, mâ bin maugrâ li, quatro picès, et lè baillè âo syndiquo ein lâi faseint :

— Vouaiquie! mâ on autro iadzo, tâtsi dè férè dâi collettès po dâi dzeins que ne séyont pas asse pourro, qu'on n'aussè pas fauta dè mettrè atant!

Recettes.

Beignets de pommes de terre. — Faites cuire douze grosses pommes de terre au four ou à l'étuvée ; pelez-les, écrasez-les, délayez avec très peu de lait afin de pouvoir les passer au tamis. Pour 500 gr. de pâte, ajoutez 125 gr. de beurre, quatre jaunes d'œufs, 150 gr. de sucre et le zeste d'un citron ou d'une orange râpé. Travaillez bien le tout, mettez la pâte sur la table farinée, roulez-la deux ou trois fois de suite, prenez-en des morceaux de la grosseur d'un œuf, aplatissez-les dans le creux de la main, trempez-les dans des œufs battus d'abord, dans de la panure ensuite, jetez-les dans de la friture bouillante, deux ou trois seulement à la fois, égouttez et servez saupoudrés de sucre.

* * *

Liqueur de menthe. — Faites infuser une forte pincée de petites branches de menthe dans un litre d'eau-de-vie pendant six jours. Puis faites un sirop avec un verre d'eau et 250 gr. de sucre par litre d'eau-de-vie ; mêlez le sirop à l'eau-de-vie, et vous aurez une bonne liqueur excellente pour la digestion.

* * *

Tartelettes aux pommes. — Garnissez des moules à tartelettes avec de la pâte à pâtisserie, ajoutez-y un peu de sucre, garnissez-les avec des pommes émincées cuites à part. Saupoudrez de sucre et faites cuire à feu modéré. Lorsqu'elles sont cuites, démoulez-les, couvrez le dessus d'une couche de marmelade d'abricots et un peu de sucre, replacez-les sur une plaque de tôle pour les faire glacer et servez chaud.

Correspondances pendant les manœuvres. — Le nombre des lettres expédiées par les hommes d'un de nos bataillons se décompose comme suit :

Lettres adressées à des dames . . .	50 %
» » » demoiselles	24 %
» » » messieurs .	26 %

Le *Bulletin officiel de la Fédération montagnarde* rappelle et publie cette spirituelle boutade de Petit Senn :

BOUTADE FAITE AUX GLACIERS.

Nous allâmes au col de Balme
Par un ciel pur, par un air calme ;
De là nous fûmes à Trient,
Où nul repas n'est bien friand.
Nous tournâmes la Tête-Noire :
On n'y fait que suer et boire ;
Nous voici chez Monsieur Charlet,
Roués du char et du mulet.
Ah : n'en déplaise à la nature,
J'aime les glaciers... en peinture,
Car il nous faut payer bien cher
Tout l'honneur de les approcher.
Me voici donc sur une chaise,
Le visage chaud comme braise,
Les pieds meurtris, le dos lassé,
Le cervelet tout fracassé,
Les yeux éblouis par la neige ;
Je me dis, du fond de mon siège : [voir
« Magnifiques sommets, lorsqu'on vient de vous
On est frappé, ravi... du bonheur de s'asseoir! »

SOUSCRIPTION

du « Conteur Vaudois » en faveur du Monument Ruchonnet.

Liste précédente . .	Fr. 42 —
Louis SCHEERER, appareilleur, à Lausanne	5 —
Total	Fr. 47 —

L. MONNET.

LAUSANNE — IMPRIMERIE GUILLOUD-HOWARD.