

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 39 (1901)
Heft: 46

Artikel: Recette
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-199031>

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: 27.03.2026

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

— Pourquoi? Hélas, tout simplement parce que nous n'y avions pas songé. L'idée nous paraît heureuse et d'une réalisation facile. Aussi, pour montrer notre bonne volonté, nous allons répondre tout de suite au désir qui nous est exprimé.

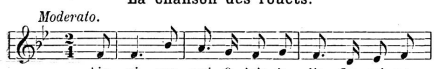
Voici, pour commencer, la *Chanson des rouets*, une très ancienne chanson dont le doyen Bridel a déjà donné le texte dans les *Etrennes helvétiques*. Ainsi la présentait le bon doyen à ses lecteurs:

Quoique tous les vers de cette chanson populaire soient masculins et que, par conséquent, elle pêche contre les premières règles de la poésie, on la fait cependant paraître parce que plusieurs personnes en ont désiré l'impression; parce que sa simplicité convient à la plupart des braves filles ou femmes qui ne laissent pas leur rouet oisif; parce qu'enfin elle est nationale. Elle doit avoir été faite à Payerne, où l'on parle encore « du bon temps où Berthe filait ». Peut-être une main hardie a-t-elle, dans ces derniers temps, interpolé un ou deux couplets au texte original: on n'en répond pas... mais qu'importe, si, par sa naïveté, elle fait plaisir et qu'elle rappelle un genre de travail si cher à nos laborieuses grand'mères, si négligé par leurs élégantes petites-filles, et si recommandable que le roi Salomon lui-même, traçant le portrait d'une bonne ménagère, en a dit, il y a bien des siècles: « Elle se procure de la laine et du lin; elle approche ses mains de la quenouille, et ne mange point le pain de paresse! » (Proverbes, chap. XXXI).

Les choses ont bien changé depuis le temps où ces lignes ont été écrites. Les rouets ont disparu, la chanson seule reste. C'est aux souvenirs d'une vieille personne que nous avons dû recourir pour nous procurer la musique de la *Chanson des rouets*. Il y a sans doute bien des variantes; ces anciennes chansons, chacun les chantait à sa manière.

La chanson des rouets.

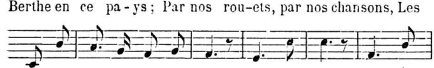
Moderato.



Ain - si que moi fi - lait ja - dis La rei - ne

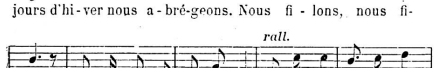


Berthe en ce pa - ys; Par nos rou - ets, par nos chansons, Les

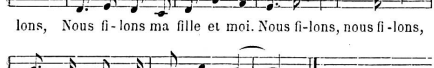


jours d'hi - ver nous a - bré - geons. Nous fi - lons, nous fi -

rall.



lons, Nous fi - lons ma fille et moi. Nous fi - lons, nous fi - lons,



Nous fi - lons ma fille et moi.

Quand ma voisine, sur le soir,
Avec sa nièce vient nous voir,
Autour du feu nous nous rangeons
Et toutes quatre nous chantons:
Nous filons, nous filons, ma fille et moi. (*bis*)

A mon joli petit garçon,
En filant, je fais la leçon,
Puis, je le vois, leste à souhait,
Sauter autour de mon rouet.
Nous filons, nous filons, etc.

En filant, on peut bien causer,
Mais du prochain ne faut gloser;
Quand de médire on fait métier,
Le fil devient rude et grossier.
Nous filons, nous filons, etc.

Ne tordez ni trop ni trop peu,
Mais gardez un juste milieu.
Fille qui songe à son amant,
Va trop vite ou trop lentement.
Nous filons, nous filons, etc.

Oignez souvent votre rouet,
Pour qu'en tournant il soit muet.
Mettez-y l'huile de douceur,
C'est le charme de tout labeur.
Nous filons, nous filons, etc.

Fille, dont le rouet fait bruit.
Restera seule, jour et nuit.
C'est l'emblème de son humeur,
Et l'amour recule de peur.
Nous filons, nous filons, etc.

Bien filer du matin au soir,
Fileuse, c'est votre devoir,
Et vers vous, quelqu'un, à son tour,
Filera le parfait amour.
Nous filons, nous filons, etc.

Filez, filez, mes chers enfants!
Filez d'accord, filez longtemps,
Filez pour nous et nous pour vous,
C'est bien le destin le plus doux.
Nous filons, nous filons, ma fille et moi. (*bis*)

Passe-temps. — Le mot de la charade de samedi dernier est: *Mariage*.

44 réponses justes. La prime est échue à M. Gaud, Avenue Davel, Lausanne.

Enigme.

Quel est ce grand parleur, dont le rôle commode,
N'exigeant point de sens, est si fort à la mode,
Et qui, sans réfléchir à rien de ce qu'on dit,
Vous répond cependant parce qu'il réfléchit.

Le tirage au sort, pour la prime, a lieu le *jeudi*, à *midi*.

Le pouvoir des « lai-tou ».

Sait-on à quoi Saint-Saëns, le célèbre compositeur français, doit son génie musical?

A la tyrolienne.

Le futur auteur des *Barbares* n'était encore qu'un bébé rose. C'était la mode alors de ce *crépi tyrolien*, ainsi appelé parce que des maçons du Tyrol, faisant leur tour de France, en barbouillaient les maisons. Celle de Saint-Saëns subit comme les autres ce maquillage.

Tout en mouchetant la façade de plâtre, à petits coups de leur pinceau, les ouvriers chantaient, debout sur leur échafaudage, ces chansons de leur pays, bondissantes comme des cascadelles, et que firent entendre aux Parisiens, l'année dernière, les *yodleurs* du Village suisse.

Le jeune Camille les écoutait en extase. Puis il quitta la fenêtre où il s'était accoudé et se dirigea vers le piano. Sans trop tâtonner, lui encore ignorant de la gamme, il joua de mémoire les mélodies qui l'avaient charmé.

Quelques *lai-tou* l'avaient rendu musicien.

Recette.

Gourmets, à table. — Voici une recette des plus appétissantes pour la préparation des *Croquettes de lièvre*. Elle est donnée par M. Louis Tronget, dans le *Gourmet de Paris*. — « Pour utiliser, par exemple, un train de derrière de lièvre rôti, on peut faire des croquettes qui s'apprennent ainsi: Mettez d'abord en marche la valeur d'un demi-litre de sauce brune, bien aromatisée, et laissez-la cuire tout doucement pendant une heure ou plus si vous avez le temps. L'appât de cette sauce est indépendant de celui des croquettes.

D'autre part: Ayez la valeur de 250 grammes de chair de lièvre de dessert, 100 gr. de cèpes ou de champignons cuits (cèpes de préférence), 50 gr. de jambon cuit bien maigre ou de langue écarlate, et une truffe de 25 gr., mais cette dernière est naturellement facultative. Coupez le tout en petits dés réguliers et recueillez sur une assiette. — Passez la sauce au chinois dans un sautoir et réduisez-la à feu vif, jusqu'à ce qu'elle soit devenue excessivement épaisse. Etant à ce point, retirez-la du feu et mélangez-y: 1° les dés de chair de lièvre, cèpes, etc.; 2° une petite cuillerée à café de « Maggi ». Renversez sur un plat et laissez refroidir. Divisez ensuite cet appareil, en parties du poids moyen de 80 gr., et roulez-les dans la farine pour les façonner à votre guise. Trempez-les dans de l'œuf battu avec sel, poivre et quelques gouttes d'huile; enveloppez-les bien de mie de pain fraîche passée au tamis. Huit minutes avant de servir, jetez ces croquettes à grande friture chaude, et servez-les avec accompagnement d'une sauce Périgueux. »

Bibliographie. — A diverses reprises le *Conteur vaudois* a entretenu ses lecteurs de l'importante publication, entreprise par M. H. Mignot, édi-

teur de *l'Histoire de la nation suisse*, par M. B. van Muyden. Aujourd'hui, nous leur annonçons que la dernière livraison a été mise en vente il y a peu de temps et que l'ouvrage est complètement terminé. Rendons hommage, encore une fois, aux précieuses qualités qu'a déployées dans ce travail notre historien national: parfaite connaissance du sujet, entière impartialité, patriotisme incontestable, style sobre à la fois et animé, voilà plus qu'il n'en faut pour assurer le succès. Ajoutons que l'illustration uniquement documentaire, a été établie avec grand soin et fait le plus grand honneur à l'éditeur et aux imprimeurs. M. H.

L'almanach du Léman 1902 vient de paraître. C'est l'un des almanachs les plus intéressants, les plus humoristiques et les plus complets. En vente, 30 centimes, chez tous les libraires et dans les kiosques. Plus de 60 illustrations agrémentent un texte tour à tour instructif et amusant.

Boutades.

L'esprit du *Roi-Soleil*:

Le grand Condé alla saluer Louis XIV après la bataille de Seneffe, qu'il venait de gagner. Le roi était au haut de l'escalier. Le prince de Condé, qui avait de la peine à monter parce qu'il était fort maltraité de la goutte, dit au milieu des degrés:

— Sire, je demande pardon à Votre Majesté si je la fais attendre.

Le roi lui répondit:

— Mon cousin, ne vous pressez pas; quand on est chargé de lauriers, comme vous l'êtes, on ne saurait marcher si vite.

Berlucot vient de perdre sa femme. Ses amis le consolent.

— Je suis si impressionnable, leur dit-il, un rien m'abat.

Une dame tenant une tartelette à la main demande à Bébé ce qu'il aime le mieux, d'elle ou du gâteau.

Bébé, après un moment de réflexion:

— J'aime mieux toi, dit-il.

— Pourquoi ça? fait la dame flattée.

— Mais parce que tu vas me donner le gâteau!

Madame, de retour de la campagne, où elle est allée seule, se plaint de la froide réception que lui fait son mari.

— Comment! dit-elle, pas un bouquet, pas le moindre petit cadeau, après trois mois passés loin de toi!

Le mari, confus:

— C'est vrai, je suis un ingrat!

LA SEMAINE ARTISTIQUE. — Théâtre. — La représentation de jeudi a fait une très belle salle. Cela s'explique, on donnait *Fédora*, de Sardou. Interprétation excellente, cela va sans dire. — Demain, dimanche, salle comble: *Le Maître de Forges*, une source intarissable de bénéfices pour les directeurs — à Lausanne tout au moins. Expliquez qui pourra le constant succès de la pièce d'Ohnet. — Jeudi prochain, *Denise*, un vrai régal, cette fois.

Kursaal. — On débute à jet continu. Tous les jours de nouvelles attractions allèchent la curiosité insatiable du public. Si l'on ne veut rien manquer — et tout mérite d'être vu — il faut rester en permanence à Bel-Air. On applaudit actuellement les *Cinq Auroras*, de jeunes cyclistes extraordinaires, les *Raimonds-Raimonds*, excentriques désohilants, *Luipolds*, athlète, etc. Demain, dimanche, à 3 heures, matinée. — Mercredi, 3^{me} soirée de gala.

A samedi prochain, la fin de PINSON, la charmante nouvelle d'Arthur Dourliac.

La rédaction: J. MONNET et V. FAVRAT.

Imprimerie Guillaud-Howard.