**Zeitschrift:** Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
**Band:** 41 (1903)
**Heft:** 49

**Artikel:** Recette de saison
**Autor:** Tronget, Louis
**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-200662

**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:** 10.12.2025

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

monsu; on saillessâi de son satset lè z'étiu nâovo, lè batse et pu lè courtse po finî sa patse; on bèvessâi quartetta avoué lì, et on demi-pot ein s'ein revegneint à l'hotò et pu l'ìre tot tant qu'à la St-Martin que vint.

Dein clli teimps, lâi avâi dein on velâdzo pè vè Mâodon, on hommo qu'étâi on crâpin de la mètsance; on lâi avâi bâilli lo sobriquiet de Crebllа-Foumâre. L'avâi, du on par d'an, met son bin à grandzî. Lo demâ de la St-Martin, pè vè midzo, ci grandzî arreve justameint avoué son satset po paï son loïdzo et trâove Monsu Crebllа-Foumâre que dinâve avoué sa fenne et sè dou valottets.

— Eh! l'è vo, que lâi fâ lo monsu, quin bon novi?

— Tot de bon, grand maci; vìgno, vo sède, l'è lo termo.

— Assetâ-vo pî on bocon âo câro dau pâilo, no z'ein tot lo drâi fini.

Medzivant de la bouna soupa âo puffet et âi truffie que cein arâi bin ètâ à noutron grandzî. Peinsa-vo vâi, ie vegnâi de due z'haore llien sein s'arretâ âo cabaret!

Assebin, quand vâia lè z'autro medzi, apri la soupa, dau papet âo porrâ avoué de la bouna sâocesse âo fèdzo que foumâve, lè potte lâi brâinlâvant tote solette, tant fasâi bon cein cheintre, ma diabe la frâisa qu'on lâi offressâi.

— Qu'è-te que lâi a de novi per tsi vo? que lâi dèmande la dama.

— Oh! so repond lo grandzî, rè d'estra; ah! que cha tot parâi, iè onna gouda que m'a fé trèze petits caïons.

— Quemet, trèze, que dit Crebllа-Foumâre, mâ la gouda que n'a que doze tètè; quand l'è que sant doze appondu tsacon à n'on bet, que fâ lo treiziémo?

— Eh bin! fâ lo grandzî ein nicllient la foumaïe de la sâocesse, lo treiziémo fâ quemet mè: ie vouâite.

MARC A LOUIS.

### Au pays du soleil.

(LETTRE)

Si l'Italie est le pays du soleil, c'est à Milan que l'on vient chercher les brouillards d'automne et d'hiver.

Entre Brunnen et Flüelen, c'est encore un enchantement pour le voyageur: l'air, pur comme un cristal, et le soleil dansant sur les vaguettes si claires et si vertes du lac des Quatre Cantons; les montagnes presque mauves, avec çà et là un pic coquettement poudré comme un marquis du XVIIIme; les petits tunnels qui semblent mettre une joie malicieuse à vous engloutir sans cesse... comme pour faire surgir, à l'autre bout, le paysage plus frais et plus féérique,... tout cela passe trop vite et comme un gigantesque et incomparable décor.

Puis, c'est déjà, comme une douche froide, la réfrigérante et bougonne Airolo, qui vous glace les pieds et vous blottit, — insouciant des panoramas, — en une boule hostile et encouverturée. Le mauvais pas est fait; voici Bellinzona, ses vieux castels et ses vignes légères, qui courent et grimpent sous les teintes chaudes de l'automne doré et de la nuit qui tombe déjà; puis Lugano qui prend, avec ses maisons carrées et blanches au bord de l'eau, un air d'exotisme et de mystère... Le train roule, roule éperdument dans la campagne, avec de brusques sursauts et d'ahurissants contours. Maintenant c'est Chiasso, avec ses douanes inquisitrices et ses coups de craie libérateurs: une vraie St-Barthelémy de bagages. Enfin, débarcadère fantastique dans la brume: Milan! station centrale; un flot d'omnibus, de « sapins », de trams, de camions et de portiers; de syllabes qui se heurtent comme de la rocaille, d'appels et d'offres qui se croisent comme des pétards, et c'est tout; le reste, — à peu de chose près, — se noie, avec, là-bas, la lueur affaiblie de quelques grandes lampes électriques, dans une brume humide et pénétrante qui vous fait instinctivement porter la main au col de votre pardessus... Et, allez donc parler et vous gaudir de clichés imaginatifs, tableautins de genre et de toute la gamme des accordéons romantiques, lorsque, à peine débarbouillé de toutes les poussières de la route, avec encore le chef tout hérissé de granules de charbon, et les reins endoloris de cahots, à peine tant bien que mal, attablé devant un macaroni aux tomates ou une escaloppe qu'arrose la demi-bouteille de « Chianti » traditionnel, on vous sert, — violon et guitare — l'inévitable Intermezzo de Cavaleria!! (ô ces quatre « fa » classiques et renforcés!)

... Alors, autant rester à Lausanne, à proximité d'un pensionnat...

* * *

Hier soir, au « Teatro dal Verme » et pour la saison d'opéra, une première représentatiod de l' « Iris », de Pietro Mascagni. Au pupitre, la face rasée, large et puissante, un peu lourde, le geste ample et volontaire, au reste ne se ménageant pas, et tumultueusement acclamé, le maestro lui-même.

Très belle salle, du haut en bas, un vaste pointillage de têtes; la galerie tumultueuse et bruyante. Iris, cela se passe dans le pays cher à Loti, des chrysanthèmes étranges, des petites mousmés, et des geishas aux gestes gracieusement enfantins. Des rythmes très curieux, des coups de gong, une musique somme toute assez compliquée dans son orchestration et souvent originale — pas toujours; — une belle invocation au soleil, une bonne interprétation, de féériques scèneries, une apothéose finale et symbolique d'un paradis, probablement japonais,... et Pietro Mascagni dirigeant son œuvre,... que faut-il de plus?

Ce sont des rappels, des hurlements, un emballement à n'en plus finir; le théâtre tremble sous les acclamations du bon peuple italien au sang preste et bouillant, aux nerfs vite en mouvement, et dont les discussions les plus bénines et les plus pacifiques sonnent toujours comme des appels de combat.

Ne cherchez pas à vous faire une idée d'une salle enthousiaste sous le ciel d'Italie; vous n'y arriveriez pas: nous ne connaissons pas ça à Lausanne...

Quant aux affiches et programmes, ils sont à eux seuls toute une encyclopédie, ils vous apprendront, non-seulement (avec tous les détails usuels), le titre de l'œuvre, libretto et musique, le nom des compositeurs, celui des personnages et de leurs interprètes, le nom du chef d'orchestre, des « maitres remplaçants », du directeur de la scène, du metteur en scène, du maître de ballet et des principales choryphées; mais ils porteront encore à votre connaissance le nombre des musiciens à l'orchestre, des choristes, des figurants, des comparses, des dames du corps de ballet; le nom de la maison propriétaire de la musique; de celles qui ont fourni le piano, les décors, la machinerie, les meubles; la chaussure, l'électricité... et les fleurs. Encore vite le nom de l'agence théâtrale, et ça y est; suivent les prix des places. Un vrai Bottin! Vous voyez qu'après ça on est au courant...

20 novembre 1903. P. S.

### Recette de saison.

*Saucisses au rizot.* — (6 personnes. 35 minutes.) — Passez au beurre pendant 2 minutes et sans laisser prendre couleur un oignon moyen, hâché. Ajoutez 250 grammes de riz du Piémont ou du riz Caroline trié, mais non lavé, et remuez sur le feu jusqu'à ce que le riz soit devenu d'un blanc laiteux. Mouillez avec trois quarts de litre de bouillon non coloré, mettez en ébullition et cuisez au four pendant 25 minutes, casserole couverte et sans aucunement toucher le riz. Au bout de ce temps, le sortir du four. Désagrégez-le d'abord avec une fourchette et sans le briser, puis mélangez-y 80 grammes de Gruyère et Parmesan râpés mélangés. 12 minutes avant que le riz soit prêt, faites colorer au beurre 12 saucisses longues. Aussitôt colorées, retirez-les sur une assiette; sortez le beurre de la casserole et détachez celle-ci avec un décilitre de vin blanc. Réduisez le vin aux deux tiers, puis ajoutez 2 petits décilitres de bouillon et une noix de beurre manié (8 grammes de farine et 10 grammes de beurre). Faites donner quelques bouillons en remuant, et mettez à point, hors du feu, avec 5 gouttes « d'Arome Maggi ». — Dressez le rizot en dôme sur un plat, entourez-le avec les saucisses, et couvrez celles-ci avec la sauce. LOUIS TRONGET.

(*La Salle à manger de Paris.*)

**ALMANACH**
DU
**CONTEUR VAUDOIS**
**1904**

Lire dans cette publication:

**Bébé grandit,** chanson de *Pierre Alin* (avec musique).

**50 centimes.**

**Calendrier industriel suisse** (*Schweizerische Gewerbekalender*). — Carnet-notes de poche pour artisans et industriels. Edité par la rédaction du *Journal industriel suisse*, dix-septième année, 1904. Prix: en toile, fr. 2.50; en peau, fr. 3.— *Buchler et Cie*, libraires à *Berne*. — Cet agenda contient non-seulement tous les renseignements intéressant les personnes auxquelles il s'adresse, mais, par ses dispositions très pratiques, répond à toutes les qualités exigées de semblables publications. Il en est de même du **Schweizerischer Notiz-Kalender,** en vente dans la même librairie et dont le prix n'est que de fr. 1.20.

**Fin d'année.** — Ils arrivent, ils arrivent en foule, almanachs et calendriers. Au nombre de ceux-ci et non les moins impatiemment attendus les *Calendriers Payot: Calendrier-éphéméride poétique; Calendrier-éphéméride biblique; Calendrier-éphéméride du semeur*, puis le gracieux recueil poétique illustré, *Bonne année*. Ces publications sont en vente chez les éditeurs et dans toutes les librairies et papeteries.

**La semaine artistique.** — Les brillantes soirées de Belles-Lettres, au **THÉATRE,** n'ont pas nui au spectacle de jeudi. C'est de nouveau devant une salle comble qu'ont joué les bons artistes de M. Darcourt. On leur a fait fête dans *Je dîne chez ma mère* et surtout dans *Divorçons*, l'amusante comédie de Sardou, où sans en avoir l'air l'auteur donne de bonnes petites leçons aux époux qui ne savent supporter réciproquement leurs petites faiblesses. — Demain, la *Citerne d'Albi*, drame en 3 actes du maître d'Ennery, et 2me représentation de *Divorçons*. La salle sera encore une fois trop petite!

**Au KURSAAL,** attractions toujours variées et nouvelles, pour lesquelles pas besoin non plus de faire de la réclame, les « Variétés » de Bel-Air ayant depuis longtemps leurs fidèles habitués.

*La rédaction:* J. MONNET et V. FAVRAT.

*Lausanne. — Imprimerie Guilloud-Howard.*