

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 42 (1904)
Heft: 6

Artikel: Carpe à la choucroute
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-200883>

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: 14.01.2026

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

Et Samin so avoué Suzon.

— Dite-vâi, que dit à la serveinte, quand furant dein l'allâie, âi-vo fan d'avâi la pi de l'agni?

— Porquie?

— Se vo m'apportade ein catson, iena de elliau boune botoille d'idie de cerise que ié vu dein la cousena, l'è à vo.

— Eh bin! n'aussi pas couson, la mettri derrâi voutra porta.

On quart d'hôara apri, Samin avâi sa botoille. Vo dere que l'a bin droumâ sta né quie, vo pouâde lo crêre, ma lo leindèman étâi dza de pointe âo sèlo lèveint, et fasâi on tor per devant, io reincontre lo garçon dâo cabartier.

— Heu! que lâi dit ci tonnerre de Samin, ié quie, à la cousena, la pi dau muton que no z'âi tia hier à né: mè grâve po voyadyi; se vo la voliâi, vo la bâillo po dou francs.

— Dou francs, repond lo garçon, l'è su que l'è pas trâo tsira. Farâi pardieu bin mon affère: lo mândzo m'a de que devetri ein porta iena po mè douleu. Io è-te, que vo dite?

— Pè la cousena, vo la preindra ein alleint dixhâora.

— Bin se on vâo, et lâi baille lè dou francs.

Pu Samin trace vè lo cabartier, à cò ie dit:

— Eh! bondzo l'ami, vo z'ite dza lèva?

— N'è pas sein peina; ié batailli prâo maître; n'è pas l'embarra assebin: on soupâ parèt.

— Vo laissez dan lo resto de l'agni po mè frè tsi vo, et se vo mè mena avoué voutron tsè tant qu'à Mâodon, vo baillo la pi.

— Va que sâi de, d'ailleu lo teimps n'è pas bin tchè, vouâ.

... Per vè midzo, lo cabartier revegnâi, l'avai menâ Samin à Mâodon, ié l'avâi prâ lo tsemin de fè por ne sè iô.

Quand l'eintre à la cousena, ie trâove lo garçon et la serveinte que sè disputâvant, que sè terivant la pi dâo muton ein djureint, ein sâcremeinteint. Ti lè dou voliâvant l'avâi paia.

— Lâi è baillè dou francs, desâi ion.

— T'ein a meintu, fasâi la serveinta.

— Sarâi bin la mètsance que sâi à vo, dit lo maître, mè que l'è menâ à Mâodon po la pi.

— Cllia rôtâ, l'a veindia trai iâdzo, vâi ma fâi.

Ein sti momeint, on petit bovâiron que l'ire à maître tsi lo pintier, lo terive pè sa roulière et lâi desâi:

— Dite-vâi, noutron maître, lâi a ion de voutrè z'agni que s'è sauvâ hier à né et ne l'è pas retrouvâ.

— Lo quin?

— Lè lo nâ, avoué la tatse bliantse dessu la tita.

— Eh! voliâi-vo frèma que l'è ci que no z'âi tiâ et que mè l'a robâ. Vâi, ma fâi, vouâti la pi, vaitcè la tatse; cllia tsaravouta... Et mè que l'è regala, cutsi, remenâ! ah! tè couâise pi l'estoma, serpeint de serpeint, tè couâise pi l'estoma avoué!

Et po fini, n'ant jamé revu ci Samin que s'étâi fè hèberdzi, repètre, tserreyi âo frais dâo cabartier et qu'avâi trovâ encora moyen de sè fère paî.

MARC A LOUIS.

Le menton jaloux.

La jeune Frida, de Steffisbourg, est en pension dans le canton de Vaud pour apprendre le français, ce qui ne l'empêche pas, naturellement, de penser à son *Schatz*, qui est commis dans une fabrique de « vevey courts » à Ermatingen. Elle a eu de ses nouvelles dimanche dernier et elle en fait part à la fille de la maison.

— Comment est-il, ton bon ami? lui demande celle-ci; ressemble-t-il à mon fiancé? A-t-il, comme lui, de grandes moustaches?

— C'ètre à lui pas encore permis d'avoir de la mustache.

— Pas permis! mais puisqu'il n'est ni prêtre, ni valet de chambre, ni garçon de café!

— Plus tard, peut-être, il pourra montrer son barbe; mais à présent, il ètre impossible, parce que son patron il a encore le menton toute nu.

— Ah! je saisis: le menton du patron serait jaloux!

La chanson de Rocati

rabobinée par Jean Mussard, orfèvre.

Tel est le titre d'une plaquette que vient de faire paraître chez M. A. Jullien, éditeur à Genève, M. Pierre-Paul Plan.

Les patoisants lui sauront infiniment gré de leur avoir procuré dans son entier cette variante du *Cé qué té no*, dont feu son père, M. Ph. Plan, révélait l'existence, en 1875, par des fragments publiés dans le tome XIX des *Mémoires et Documents de la Société d'histoire et d'archéologie de Genève*.

Grâce à la traduction qui l'accompagne, — traduction qui nous a paru généralement correcte, — même le lecteur auquel le patois n'est pas familier pourra goûter la saveur archaïque, par-ci par-là rabelaisienne, de cette « nourme, inventée par le défunt Rocati, rabobinée, augmentée et radoublée par un de ses héritiers ». Charmé, quant à nous, des les premières pages, par le parfum délicieux des expressions surannées, notre plaisir a été doublé en voyant, par exemple, comment ces braves chansonniers du XVIII^e siècle posaient leur plume. Oyez plutôt.

Après avoir conté ce qui arriva à ce malheureux « Gentilhomme de la Grave, méchant comme un rat de cave, auquel Claude, Martel mit avec l'épée de Chaffardon sa tête à son pied et puis lui fit plus d'honneur qu'à un veau: il l'enterra sans lui ôter la peau »; ou qu'un nommé Faconay, « voulant faire mine de désarmer les gens à la chasse, un Genevois lui vida son fusil dans l'estomac et le bouta dormir »; ou encore la décoration qu'obtint ce gueux de Benoît Fresier, « brigand redoutable, faisant plus de mal que la canaille, à qui l'on mit au cou, près de la peau, le beau cordon de l'ordre de Champel ». A la suite donc d'une poignée de faits semblables, l'auteur termine bonnement par ce couplet, pour le moins étonnant d'imprévu: « Pour bien finir, il faut quitter le rire (*sic*), et bien prier tous le Bon Dieu, et dire: — Que Dieu donne à ceux qui nous veulent du mal toujours prou peines, et à nous du bon temps! » N'est-ce pas délectable?

Les philologues regretteront peut-être que M. Plan n'ait pas donné de ce poème une transcription phonétique. Ayant mis à profit la facilité qu'il avait de s'entourer de renseignements que des savants tels que MM. Gilliéron et Rousselot pouvaient lui fournir il eût été outillé pour cela mieux que personne. Mais probablement a-t-il été retenu par l'obligation de ne pas allonger afin d'arriver pendant que le souvenir des fêtes du 3^e centenaire de l'Escalade est toujours vivant parmi nous.

Par contre il a enrichi son opuscule de quelques notes historiques intéressantes. L'échantillon ci-après ne peut manquer de plaire aux lecteurs du *Conteur vaudois*. C'est l'explication, d'après Fleury de Bellingen, du proverbe: *Vous partez trop, vous n'aurez pas ma toile*, qui signifie: vous ne parviendrez pas à votre but, et a, prétend-on, pour origine l'anecdote suivante:

« Une paysanne qui avait une pièce de toile à vendre, chargea son fils de la porter au marché. Elle lui recommanda de prendre bien garde de la vendre à quelqu'un qui parlerait trop, parce qu'elle craignait qu'on ne l'attrapât avec des paroles pour l'obliger de la donner à vil prix. Ce jeune homme, qui était fort simple, prit ce que lui avait dit sa mère au pied de la lettre. Quand quelqu'un lui avait demandé combien la toile et qu'il avait dit le prix, si on disait c'est trop, il répondait: Vous parlez trop, vous n'aurez pas ma toile, et renvoyait son monde ».

Le vif intérêt que je porte à nos patois m'engage à vous dire, moi aussi: Le tirage de la *Chanson de Rocati* est limité à 308 exemplaires... *Si vous tardez trop... vous ne l'aurez pas!*

OCTAVE CHAMBAZ.

Les visites. — Il n'est pas de meilleur criterium des bonnes manières que l'attitude du visiteur vis-à-vis de la personne à laquelle il rend visite et vice versa. Cette règle s'applique même aux amis et aux parents.

Il est deux points surtout que les visiteurs ne doivent pas perdre de vue. La ponctualité tout d'abord. Faire attendre une hôtesse qui vous a convié à un lunch, à un dîner, à une sortie pour l'après-midi ou avec laquelle vous avez un engagement de quelque nature qu'il soit est un manque complet de courtoisie. Evidemment l'hôtesse n'est pas tenue d'attendre les invités en retard, mais elle est heureuse qu'ils arrivent à l'heure fixée. Il faut aussi durant votre séjour ne prendre aucun engagement avec des amis sans l'agrément de la personne qui vous reçoit, c'est à eux, au contraire, à se mettre à ses ordres pendant la durée de votre séjour.

Carpe à la choucroute.

(6 personnes.) 45 minutes. — Ayez une carpe d'un kilo, laiteuse si c'est possible. Après l'avoir écaillée, vidée et lavée, essuyez-la dans un linge, remettez dans l'intérieur la laitée hachée, mélangée avec gros comme un œuf de mie de pain trempée et pressée, un demi-oignon et 3 échalottes hachées, gros comme un pois d'ail, une forte pincée de persil et un œuf, sel, poivre et un peu de muscade. Recousez le ventre du poisson, assaisonnez le dessus et couchez-le sur la grille d'une poissonnière de proportions en rapport avec lui. Une heure avant de mettre la carpe en cuisson, vous laverez à grande eau 750 grammes de choucroute et la passerez à l'eau bouillante pendant cinq minutes pour en retirer l'écroté. Après l'avoir égouttée, rafraîchie et pressée, vous la cuirez à moitié avec du bouillon ou simplement avec de l'eau et 40 gr. de beurre, sel et poivre.

Entourez la carpe avec cette choucroute mi-cuite, arrosez-la de quelques cuillerées de beurre fondu et mouillez de deux verres de vin blanc. Faites partir en ébullition, couvrez la poissonnière, et cuisez doucement au four. Cinq minutes avant de servir, dressez la choucroute bien égouttée sur un plat long, la carpe dessus, et tenez au chaud. Versez le liquide dans une sauteuse et réduisez-le vivement jusqu'à ce qu'il n'y en ait plus que la valeur de deux décililitres à peine; liez avec 20 gr. de beurre manié; mettez à point, hors du feu, avec 7 gouttes « d'Arôme Maggi » et versez cette sauce sur la carpe. Servez aussitôt.

LOUIS TRONGET.

(La Salle à manger de Paris.)

Les œufs de hérisson. — Un petit Parisien se promenait avec sa bonne sous les châtaigniers, dans les environs de Bex.

— Tiens! dit-il en montrant des châtaignes dans leur coque, des œufs de hérisson!

Vive nous! — Ah! c'est bien là le mot du commencement, du milieu et de la fin de la revue lausannoise qui se joue en ce moment au *Kursaal*, et à laquelle la foule, toujours friande de ce genre de spectacle, accourt chaque soir. Il n'y faut point chercher la causticité à jet continu, qui est le faible, et le fort, de la plupart des auteurs de revues. De la grâce, assaisonnée d'un soupçon de malice, de jolis décors, de gentils costumes; une musique bien dans le ton, quelques situations imprévues, telle la partie de cave de nos trois statues: Davel, Guillaume-Tell et... Vinet — oh! mais, rassurez-vous, une partie très convenable et qu'excusent les fêtes du Centenaire — des couplets sur les ponts, naturellement, sur l'impôt personnel, sur nos infatigables « mineurs », couplets chantés par de gracieuses artistes; n'est-ce pas là tout ce qu'il faut pour assurer à M. Rey une série de belles salles.

Et vive nous! C'est nous qu'on est les plus bons enfants du monde!

THÉÂTRE. — Demain, dimanche, pour les débuts de M. Garnaud, jeune premier rôle, **La dame aux Camélias**, 5 actes d'Alexandre Dumas fils, et **Les petites voisines**, vaudeville en trois actes, qui eût grand succès jeudi.

La rédaction: J. MONNET et V. FAVRAT.

Lausanne. — Imprimerie Guillaud-Howard.